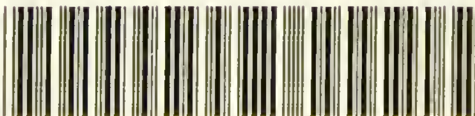

Scheibler's
Kochbuch





Wenn's oben schmeckt und Alles lacht! –
Bedenkt: – ich habe nachgedacht!

Allgemeines
Deutsches Kochbuch
für alle Stände.

Ein unentbehrliches Handbuch

für

Hausfrauen, Haushälterinnen und Köchinnen.

Herausgegeben

von

Sophie Wilhelmine Scheibler.

Mit vielen erläuternden Abbildungen und einem Anhange,

enthaltend

die wichtigsten Sätze aus der Lehre von der Ernährung des Menschen

von

Dr. med. **Max Frühauf.**

Einunddreißigste Auflage

verbessert und bedeutend vermehrt von einer praktischen Hausfrau.



Leipzig, 1887.

C. F. Amelangs Verlag.

Die neuen Gewichte und Maße.

Die neuen Gewichte und Maße sind jetzt schon allgemein bekannt, und haben sich fast in jedem Haushalte eingebürgert. Wir haben deshalb in diesem Buche die alten ganz aufgegeben und werden nur nach den neuen rechnen. Denjenigen aber, welchen die neuen Gewichte und Maße noch nicht so geläufig sind, geben wir in den folgenden Zeilen eine kurze Übersicht der neuen und alten Gewichte und Maße, durch welche es sehr leicht ist, die neuen in die alten zu übersetzen.

I. Gewichte.

1	Kilogramm	ist	gleich	2	Pfund.	
500	Gramm	„	„	1	„	(oder 30 Lot).
250	„	„	„	$^1/_2$	„	(oder 15 Lot).
125	„	„	„	$^1/_4$	„	(oder $7^1/_2$ Lot).
50	„	„	„	$^1/_{10}$	„	(oder 3 Lot).
10	„	„	„	$^3/_5$	Lot.	

Von den alten Gewichten behalten wir nur das Pfund zur Erleichterung und zum schnelleren Verständnis bei, ebenso $^1/_2$ und $^1/_4$ Pfund. —

Kilogramm (das ist auf deutsch 1000 Gramm) wird in den Rezepten abgekürzt und bezeichnet mit Kilo.

Gramm wird abgekürzt und bezeichnet mit Gr.

Wo es in den Rezepten nicht auf etwas mehr oder weniger ankommt, haben wir durch die Bezeichnung knapp oder reichlich (reichl.) unbequeme Bruchteile zu vermeiden gesucht.

II. Maße (Hohlmaß).

An die Stelle des **Berliner Quart** (und der sächsischen Kanne) ist jetzt das **Liter** getreten.

Dieses **Liter** ist um $^1/_8$ **kleiner** als das Quart — ist folglich $^7/_8$ Quart.

Im Verkehre werden geeichte Maße eingeführt von

1 Liter
$^1/_2$ „
$^1/_4$ „
$^1/_8$ „ u. s. w.

☞ **Für Sachsen** bemerken wir, daß die **sächsische Kanne kleiner** ist als das **Berliner Quart,** selbst **kleiner** als das jetzige **Liter** (20 Kannen sind ca. 19 Liter).

Auch an die Stelle der bisherigen **Scheffel** und **Metzen** ist das **Litermaß** eingetreten.

Ein **neuer Scheffel (Neuscheffel)** — denn der Name Scheffel bleibt — ist um $^1/_{11}$ kleiner als der alte und enthält 50 **Liter.**

Der Name **Metze** verschwindet jedoch ganz und muß man sich durchaus an das **Litermaß** gewöhnen.

Eine alte preuß. Metze hat ungefähr $3^1/_2$ Liter.
$1^1/_2$ " " " sind genau 5 Liter.

Dieses 5=**Litermaß** wird künftig im Verkehre eine Hauptrolle spielen.

Einige praktische Winke.

Es ist weder anzunehmen, noch zu verlangen, daß die Köchin bei jeder Kleinigkeit die Wage oder das Maß zur Hand nimmt, — darum geben wir nachstehend einige Winke, wie man bei einiger Aufmerksamkeit nach dem Augenmaße auf leichte Weise zum Eindrucke des Maß= und Gewichtsverhältnisses gelangt:

Ein nicht zu gehäufter Eßlöffel enthält ungefähr 15 Gr. Mehl oder geriebene Semmel, 20 Gr. Zucker, 20—30 Gr. Butter.

Ein eigroßes Stück Butter wiegt etwa 70 Gr.

Ein Quart Milch oder Wasser beträgt 1 Kilo.

Eine kleine Obertasse oder ein Weinglas enthält etwa $^1/_8$ Liter Flüssigkeit.

Eine ganz genaue Angabe, die für jedes Familienverhältnis paßt, **wieviel Fleisch, Butter, Eier u. s. w. zu einem Gerichte für so und so viel Personen durchaus erforderlich sind,** ist mit Bestimmtheit nicht zu geben. Es ist dies auch ganz natürlich, da der Geschmack, die Eßlust und die Mittel in den Familien so ungemein verschieden sind. Danach richtet sich die kräftige, fette, einfache oder magere Kost.

Es ist kein seltener Fall, daß dieselbe Quantität Speisen, welche in einer Familie von z. B. 8 Personen überflüssig ausreicht, in einer anderen von 5 Personen die Eßlust noch nicht befriedigt.

Das alles muß mit großer Aufmerksamkeit durchdacht werden, denn umsonst nennt man nicht das gute und richtige Kochen eine Kunst.

Vorrede

betreffend die Einrichtung, den Wert und die bequeme Benutzung dieses Buches.

Alle Leser und Leserinnen werden gebeten, nachstehende Zeilen aufmerksam zu prüfen, namentlich den umstehenden Wegweiser,

um alles, was man sucht, gleich finden zu können,

bestens zu beachten!

Die Kunst, die uns lehrt, die Nahrungsstoffe, welche uns die Natur verschwenderisch reicht, so zu behandeln, daß daraus eine gesunde und schmackhafte Speise bereitet wird, ist gar nicht leicht, nie ist dieselbe ohne Nachdenken, Vorsicht und Mühe zu erreichen. Eine ungeübte Köchin mag an Zuthaten noch soviel verschwenden, ist sie nicht vertraut mit den Regeln, mit dem innern Wesen der Kochkunst, wo Kleinigkeiten, wo das Zuviel oder Zuwenig oft auf unglaubliche Weise alles verderben — da kann man **mit Gewißheit** darauf rechnen, daß trotz aller Verschwendung uns ein geschmackloses, nichtssagendes oder ungesundes Gericht aufgetischt wird.

Wo aber das Verständnis der Kochkunst vorausgeht, wird bei viel geringeren Mitteln, ja selbst bei der einfachen Hausmannskost nicht bloß der Zweck der Sättigung erfüllt, sondern es ist der Triumph der **Kochkunst,** daß damit sich noch der Wohlgeschmack, der Genuß und das Wohlbefinden vereinen!

Darum ist diese Kunst, eine der liebenswürdigsten Schöpfungen der Civilisation, weil sie eine der wichtigsten Fragen des Hauswesens, ja, es ist nicht zu viel gesagt, wenn man behauptet des **Wohlseins** und der **Freudigkeit** im Familienleben, in sich schließt, wohl der ernstern Auffassung wert. — Sie muß, wie alles in der Welt, gelernt werden! Aber diese Erlernung erzielen wir nicht aus solchen Schriften, welche es sich zur Aufgabe stellen, nur eine Menge sogenannter Koch-

rezepte aufzuhäufen; diese nützen nichts, sondern sie verwirren nur, wenn nicht zugleich der Faden eines solchen Systems oder Planes, wodurch das ganze Gebiet der Kochkunst dem Lernenden zur Anschaulichkeit und zum Begriff gebracht wird, in dem Buche zu finden ist.

Darin liegt der Wert dieses Scheiblerschen Kochbuches, daß es sich zum Vorsatze nahm, alle Anweisungen in einer klaren, dem Gegenstande angepaßten, wohlgewählten Sprache darzulegen, darauf Gewicht und Betonung zu legen, worauf es hauptsächlich ankommt, auf die vielen kleinen Klippen aufmerksam zu machen, welche sich allen Anfängerinnen entgegenstellen, und diesen reichen Stoff so zu bearbeiten, daß daraus ein wahres **Lehrbuch der Kochkunst** hervorgegangen ist.

Die außerordentliche Teilname, welche dieses Buch gefunden hat, ist für uns ein Sporn gewesen, bei jeder neuen Auflage aufs neue für eine immer vorwärtsschreitende Vervollkommnung zu sorgen.

Wir haben unsern ganzen Fleiß darauf gerichtet, da, wo es wohl erwogen, am Platze schien, die Gegenstände durch eine Zeichnung zu lebendigerem Verständnisse zu bringen: so naturgetreue Abbildungen gegeben, als der bildenden Kunst nur immer möglich war.

Wir verweisen auf die angehängten Abbildungen und auf die treffliche

Anleitung zur Tranchierkunst.

Auch wollen wir nicht unerwähnt lassen, daß am Schlusse des Buches Seite 477 (alle Hausfrauen werden uns deshalb dankbar sein)

die Kunst, Kaffee zu kochen,

eine Würdigung und Abhandlung fand, so gründlich, deutlich und erschöpfend, als sie sonst nirgendwo zu finden ist.

Wegweiser — sehr zu beachten
wie man alles sofort finden kann.

Dieses letztere Verzeichnis (7) ist von besonderer Wichtigkeit. Es ist nämlich nicht anzunehmen, daß sich die Hausfrau oder Köchin sofort auf alles das besinnt, was zu irgend einem größeren oder einfachen Essen passen dürfte. In diesem Verzeichnis wird ein Wegweiser gegeben, der nicht allein dem Gedächnis nachhilft, sondern auch auf manches aufmerksam macht, was sich bisher in der Familienküche noch nicht eingebürgert hatte, was vielleicht noch besser schmeckt, als das übliche Gericht, durchaus nicht teurer ist, und nebenbei den so oft in Familien laut werdenden Wunsch nach einer gewissen Abwechselung befriedigt.

Erläuterungen,

enthaltend allgemeine Regeln über Zuthaten nach Maß und Gewicht, sowie darüber, ob man ein feines oder gewöhnliches Essen beabsichtigt.

Indem wir uns, was die Wichtigkeit der Kochkunst im allgemeinen anlangt, auf die Seite 3a gegebene Vorrede beziehen, heben wir nachstehend noch einige Punkte hervor, worüber, weil sie oft vorfallen, einige praktische Winke besonders erwünscht sein werden.

Je nach den bürgerlichen und finanziellen Verhältnissen des Familienvaters, der Vorliebe für diese oder jene Speise, oder den Gründen der Diätetik muß die Auswahl der Lebensmittel getroffen werden, doch muß dabei ein Grundsatz stets vorwalten, nämlich: kein Nachdenken und keine Mühen zu scheuen, um mit der Abwechselung die Billigkeit so zu vereinen, daß der Tisch stets mit nahrhaften, wohlschmeckenden und gesunden Speisen versehen sei. Dies zu verbinden, ist die wichtige Aufgabe bei der Bereitung der sogenannten **Hausmannskost,** deren richtige Lösung in der vordersten Reihe dessen steht, was in den Kreis weiblicher Pflichterfüllung gehört. — Da jedoch das konventionelle Leben es mit sich führt, daß man zuweilen, oft, oder auch häufig **Gäste zu Tische hat,** so finden sich gerade in diesem Punkte manche Bedenken und Zweifel darüber, was man bei solchen Abweichungen vom gewöhnlichen Geleise seinen Gästen vorsetzen soll. Je nach der Zahl der Gäste, ihrer Stellung, ihrem Verhältnis zur Familie treffen wir auf eine Kette der Abstufungen, von da an, wo uns ein möglichst splendider Tisch am Platze erscheint, bis zur Bewirtung eines oder einiger naher Freunde oder Verwandten. Bei der Anordnung einer größeren Tafel waltet ein allgemeines Gesetz der Schicklichkeit, welches die Zahl und die Reihenfolge der Gerichte vorschreibt. Um jeden Verstoß dagegen zu vermeiden, **wolle man die am Schlusse der Erläuterungen aufgestellten, zur Zeit allgemein geltenden Regeln einsehen.**

Es sind in diesem Buche die zur Bereitung der Speisen nötigen Vorrichtungen nach Möglichkeit so aufeinander folgend beschrieben, wie

sie in der Küche vorgenommen werden müssen. Hoffentlich werden diejenigen, welche sich desselben bedienen und den gegebenen Anweisungen genau folgen, die Freude des Gelingens der Speise haben; auch sind noch außer den allgemeinen Bemerkungen an der Spitze vieler Abschnitte — wo solche, um Wiederholungen zu vermeiden, oder der besseren Verständlichkeit wegen notwendig waren — an passenden Stellen kleine Bemerkungen eingestreut, welche vielleicht belehrend sein werden. — Man findet nur die Gerichte, welche sich unter **fremden** Namen bei uns eingebürgert haben und unter diesen allenthalben bekannt sind, mit denselben benannt; alle übrigen Speisen aber sind deutsch, und nach der Art des Stoffes, aus welchem sie hergestellt werden, oder nach ihrer Bereitungsweise genannt. — Die hauptsächlichsten Kunstausdrücke, deren viele französischen Ursprungs sind, und für welche zur Zeit noch keine genügende Übersetzung ins Deutsche gefunden worden ist, **sind vor dem ersten Abschnitte des Buches, Seite 5—14, mit ihrer Erklärung alphabetisch geordnet zu finden.**

Man hört so häufig den Fehler der Kochbücher rügen: daß sie weder alle zur Bereitung der Speisen notwendigen Zuthaten nach Maß und Gewicht ganz genau bestimmen, noch angeben, für welche Personenzahl die beschriebenen Gerichte hinreichend seien. So wünschenswert nun auch allerdings eine solche durchaus genaue Angabe wäre, so läßt sie sich doch bei einer großen Zahl von Speisen aus vielen, sehr nahe liegenden Gründen nicht machen; nur annähernd kann man die Quantität der Zuthaten zu vielen Gerichten angeben. Für nicht ganz unerfahrene Hausfrauen und Köchinnen wird auch ein „Ungefähr" hinreichend sein, indem sie bei einiger Aufmerksamkeit durch ihre eigenen Wahrnehmungen bald das Richtige treffen werden. Nachstehende Angaben werden vielleicht dazu beitragen, annähernd berechnen zu können, wieviel Hauptzuthaten man zur Bereitung verschiedener Speisen zu einer aus einigen oder mehreren Gängen bestehenden Mahlzeit für eine bestimmte Personenzahl nötig hat. Es versteht sich wohl von selbst, daß das hier angegebene Quantum nur einen Anhalt gewähren soll, und daß örtliche oder persönliche Verhältnisse auf die Vermehrung und Verminderung desselben ihren Einfluß geltend machen müssen.

Als Unterlage geben wir demnach eine annähernde

Angabe von Maß und Gewicht

verschiedener Zuthaten im Verhältnis zur Personenzahl.

Suppe, wenn sie gut und kräftig sein soll, erfordert bei einem großen Gastmahle wenigstens 1/2 Pfund (250 Gr.) Rindfleisch für jede Person. Zu einer klaren Suppe rechnet man etwas mehr und auch noch ein altes Huhn auf 4—6 Pfund (2—3 Kilo) Rindfleisch. — Bei einem kleineren Mahle braucht man zu ebenso guter Suppe 3/4 Pfund (375 Gr.) Fleisch für jede Person. Auf 3—4 Personen rechnet man reichlich 1 Liter Suppe. Von einem guten alten Huhn kann man für 3 bis 4 Personen eine wohlschmeckende Suppe bereiten.

Sauce. Zu den Fleischspeisen dürfte etwa reichlich 1/2 Liter kräftiger Sauce für 10—12 Personen hinreichend sein. — Butter-Sauce zu Fischen, Gemüsen ꝛc., sowie Frucht-, Milch- oder Wein-Sauce zu Mehlspeisen und dergleichen muß für eine gleiche Personenzahl reichlicher sein.

Rindfleisch, Rinderfilet, Kalbsbraten, Fricandeaus, Hammel- und Lammbraten. Bildet dieses Fleisch die Hauptschüssel, so rechne man auf jede Person 1 Pfund (500 Gr.), bei einem großen Diner 3/4 Pfund (375 Gr.).

Rehziemer. Ein solcher reicht, wenn er groß und stark im Fleische ist, als Braten bei einem Diner für 12—14 Personen. Ist er zum Hauptgericht bestimmt, so rechne man ihn für 8—10 Personen.

Eine Rehkeule ist als Hauptgericht für 6—8 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 10—12 Personen hinlänglich.

Beefsteaks rechnet man 3/4—1 Pfund (375—500 Gr.) für jede Person, wenn mehrere Gerichte folgen genügt 1/2 Pfund (250 Gr.).

Kotelettes. Von diesen rechne man, wenn man sie als Hauptschüssel giebt, 3/4—1 Pfund (375—500 Gr.), als Beilage zu Gemüsen bei mehreren vorangegangenen und nachfolgenden Gerichten 1/2 Pfund (250 Gr.) für jede Person. Zu gehackten Kotelettes zu Gemüsen nimmt man 1 Kilo für 5 Personen.

Ein Hase ist als Hauptgericht für 4—5 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 6—8 Personen ausreichend.

Rinderzunge. Als Hauptschüssel ist eine Zunge für 6—7 Personen hinreichend.

Puter. Als Hauptgericht reicht ein großer Puterhahn für 8—10 Personen, und als Braten, wenn mehrere Gerichte vorangegangen sind, für 12—14 Personen hin. Eine nicht zu kleine Puterhenne ist im ersteren Falle für 6 Personen, im letzteren für 8—10 Personen ausreichend.

Ein Kapaun ist für 4—6 Personen hinreichend.

Fasan. Man rechnet einen Fasan für 6 Personen.

Rebhühner. Für 3—4 Personen nimmt man 2 große Rebhühner.

Junge Hühner. Als Braten nimmt man, wenn die Hühner klein sind und die Mahlzeit nur aus etwa zwei Gerichten besteht, für jede Person 1 Huhn. Sind die Hühner größer, so daß man sie vierteilen kann, dann rechnet man 2 Hühner für 3 Personen; nach mehreren vorangegangenen Speisen ein halbes kleines Huhn für jede Person oder zwei große Hühner für 5—6 Personen. Zu Frikassee als Hauptgericht rechnet man 1 großes junges Huhn für 2—3 Personen.

Alte Hühner. Von einem guten alten Huhn kann man für 3—4 Personen eine wohlschmeckende Suppe bereiten. Zu Frikassee als Hauptschüssel rechnet man für 4—5 Personen ein altes Huhn.

Tauben. Bei einer nur aus einem oder zwei Gerichten bestehenden Mahlzeit rechnet man 3 Tauben für 2 Personen. Bei mehr vorangegangenen Gerichten ist 1 Taube für jede Person hinreichend. Zum Frikassee als Hauptschüssel nimmt man 1 Taube für jede Person, bei mehreren Gerichten für 3 Personen 2 Tauben.
Krammetsvögel. Nach mehreren vorangegangenen Gerichten rechnet man 2, beim Abendessen als Hauptgericht 3 Vögel für jede Person.
Eine Gans ist für 6—8 Personen, und
Eine Ente für 3—4 Personen hinreichend.
Fisch. Ist dieser das Hauptgericht, so rechne man ¾—1 Pfund (375—500 Gr.), bei großen Diners nur ½ Pfund (250 Gr.) davon für jede Person. Lachs rechne man bedeutend weniger. Zur Bereitung der Fische rechne man auf jedes Pfund derselben ungefähr 70 Gr. Butter.
Gemüse. Von Bohnen, grünen Erbsen, Mohrrüben, Rüben rechne man für den gewöhnlichen Tisch einen Teller voll für jede Person; Spargel ungefähr 375 Gr., bei mehreren Gerichten weniger; Blumenkohl, je nachdem er groß ist, ½—1 Staude; Wirsingkohl, wenn er nicht zu groß ist, einen halben Kopf auf jede Person. Gelbe Erbsen, Linsen und Bohnen rechnet man 2 Liter auf 8 Personen, Reis in Milch gekocht als Hauptschüssel 1 Pfund (500 Gr.) für 5 Personen. Als Beilage zu Gemüsen rechne man für etwa 10 Personen 1 Pfund (500 Gr.) geräucherten Lachs; Kalbsmilch 1 Pfund (500 Gr.) für 5 Personen.
Mehlspeise. Besteht die Mahlzeit aus mehreren Gerichten, so rechne man bei der Bereitung der Mehlspeise 3 Eier für 2—3 Personen; wird aber außer der Mehlspeise nur noch etwa eine Suppe und ein Braten auf den Tisch gegeben, so würde man wenigstens 2 Eier für jede Person dazunehmen müssen. Nach dieser Angabe würde im ersteren Falle eine Mehlspeise von 12 Eiern für 8—12 Personen, im anderen für etwa 6 Personen hinreichend sein. Gewicht und Maß der übrigen Zuthaten läßt sich aus den gegebenen Mehlspeisen leicht berechnen.
Gefrorues. 1 reichliches Liter von diesem reicht für 10—12 Personen hin.
Gelee. Man rechnet 1 Liter Gelee für 10—12 Personen.
Kaviar. 1 Pfund (500 Gr.) von diesem dürfte bei einem Diner für 6—8 Personen ausreichend sein.

Erläuterungen

über die Anzahl und Reihenfolge der Speisen vom großen Diner an bis zum einfachen Essen.

I. Ein großes Diner.

1) Suppe (zweierlei: eine klare und eine weiße legierte oder Püree-Suppe).
2) Hors-d'oeuvre.
3) Fisch (ganz zubereitet).
4) Fleisch (im großen Stück).
5) Gemüse mit warmer Garnitur.
6) Warmes Entree von Geflügel, Wild rc.
7) Kaltes Entree (Pastete, Mayonnaise rc.).
8) Mehlspeise.
9) Braten und Salat. (Wo möglich zwei verschiedene Braten: der eine von zahmem oder wildem Geflügel, der andere von Hirsch oder Reh.)
10) Kompott.
11) Creme oder Gelee. (Auch beides zu gleicher Zeit.)

12) Kuchen.
13) Gefrornes.
Dessert. (Butter und Käse giebt man nach der neuen Tafelordnung entweder vor oder nach dem Braten oder vor dem Gefrornen.)

Man kann auch ein großes Diner noch splendider einrichten und die Speisen in anderer Ordnung aufeinander folgen lassen, z. B.:

1) Suppe, eine weiße (oder braune).
2) Austern oder Kaviar. (Bisweilen werden die Austern vor der Suppe gegeben.)
3) Gebratenes oder geschmortes Fleisch im großen Stück.
4) Fisch, ganz zubereitet.
5) Salmi.
6) Gemüse mit Beilage.
7) Kalte Pastete oder Mayonnaise.
8) Pudding (Auflauf).
9) Braten mit Salat.
10) Feines Gemüse ohne Beilage.
11) Kalte Mehlspeise (oder Gelees).
12) Backwerk.
13) Gefrornes.
14) Dessert.

Wenn man als Voressen wildes Geflügel giebt, oder Wildbret, muß der Braten aus zahmem Geflügel oder anderem weißen Fleisch bestehen.

II. Ein einfaches Diner.

1) Suppe.
2) Hors-d'oeuvre.
3) Fleisch.
4) Gemüse mit warmer und kalter Beilage.
5) Fisch (ganz oder geschnitten zubereitet).
6) Entree von Geflügel ꝛc. (weiß oder braun zubereitet).
7) Braten. Salat und Kompott.
8) Mehlspeise.
9) Kuchen.
Butter und Käse.
Dessert. Obst.

III. Ein noch einfacheres Diner.

1) Suppe.
2) Fritüre von Fisch, Hühnern ꝛc., Pastetchen oder Kaviar.
3) Fleisch im großen Stück.
4) Gemüse mit Beilage.
5) Fisch, oder warme Pastete von Fisch oder Hühnern ꝛc.
6) Braten. Kompott und Salat.
7) Mehlspeise oder Backwerk.
Butter und Käse. Obst.

IV. Eine anspruchslose Mittagsmahlzeit.

1) Suppe.
2) Fleisch.
3) Gemüse mit Beilage.
4) Braten. Kompott und Salat.

5) Mehlspeise oder Creme 2c.
Butter und Käse. Obst.

Hierbei läßt sich noch die Veränderung machen, daß man ein passendes Gemüse zum Fleisch und an seiner Stelle einen Fisch, ein Ragout, eine warme Pastete 2c. geben kann.

Was die warmen Abendmahlzeiten betrifft, so werden sie nach Umständen mehr oder weniger reich an Gerichten hergestellt.

V. Ein großes Souper.

1) Bouillon in Tassen (auch polnischer Thee, Wein= oder Milch=Schaum=Suppe).
2) Fisch (ganz oder in Stücken zubereitet).
3) Ein leichtes Gemüse mit kleiner Beilage, als Lamm=Kotelettes, Croquettes 2c.
4) Ein warmes Entree von Geflügel, Wildbret 2c.
5) Ein kaltes Entree, als: Mayonnaise, kalte Pastete 2c.
6) Braten mit Salat und Kompott.
7) Warme oder kalte Mehlspeise; Gelee oder Creme.
8) Leichtes Backwerk.
9) Gefrornes.
Dessert.

VI. Eine einfachere Abendmahlzeit.

1) Bouillon in Tassen.
2) Heringssalat in Mayonnaise, oder Mayonnaise von Hühnern.
3) Fisch, ganz oder in Stücken zubereitet, oder eine warme Pastete von Rebhühnern, Tauben 2c.
4) Braten mit Salat und Kompott.
5) Warme oder kalte Mehlspeise.
Dessert. Butter und Käse.

VII. Ein Abendessen im Familienkreise.

1) Fisch, in Stücken zubereitet, oder eine warme Pastete von Hühnern, Tauben 2c., oder ein Frikassee von Hühnern 2c.
2) Braten mit Salat und Kompott.
3) Mehlspeise warm oder kalt.

VIII. Ein Büffett.

1) Verschiedene kalte Braten. (In manchen Häusern werden die Braten warm auf das Büffett gesetzt.)
2) Kalter Schinken oder Rauchfleisch oder Pökelzunge.
3) Ein Wildschweinskopf.
4) Galantine von Zahmgeflügel.
5) Kalte Pastete von Wild oder Wildgeflügel.
6) Kalte ganze Fische mit Remoladen=Sauce.
7) Herings= oder Sardellen=Salat.
8) Mayonnaise von Hühnern oder Hühner=Salat.
9) Verschiedene warme feine Gemüse.
10) Kalte Mehlspeisen oder Cremes.
11) Gelees.
12) Kompotte.

Da es unmöglich ist, alle Fälle vorauszusetzen, in welchen die hier nur beispielsweise aufgestellten Küchenzettel zu Mittags- und Abendmahlzeiten eine Änderung erleiden müssen, so bleibt es der Hausfrau anheimgestellt, welches der verschiedenen Gerichte einer Gattung sie je nach Bedürfnis, nach der Jahreszeit und nach der Möglichkeit der Anschaffung der dazu nötigen Zuthaten aus dem hierauf folgenden Verzeichnis wählen will.

Verzeichnis

der verschiedenen Speisen, **wonach die Auswahl** zu jedem größeren oder kleineren Diner oder Souper sowohl, als auch für den täglichen Tisch getroffen werden kann, und die Reihenfolge der Gänge, in welcher sie auf die Tafel gesetzt werden.

Die danebenstehende Zahl zeigt die Seite an, auf welcher die angegebenen Speisen zu finden sind.

Erster Gang.

Die Suppen.

I. Weiße und Kräuter-Suppen.

II. Braune, gelbe, rote und grüne Suppen.

III. Wasser-, Milch-, Bier- und Obstsuppen.

IV. Kalteschalen.

Zweiter Gang.

Die Hors-d'oeuvres.

Dritter Gang.

Die Fische.

Anmerkung. Bei großen Diners werden die Fische womöglich ganz zubereitet und gleich nach den Hors-d'oeuvres auf die Tafel gegeben; bei kleineren Mahlzeiten dagegen giebt man sie nach dem Gemüse; im sechsten Gange findet man deshalb eine Anzahl von Fischgerichten verzeichnet.

Vierter Gang.

Die großen Fleischstücke.

Fünfter Gang.

Die Gemüse.

Warme Beilagen zu den Gemüsen.

Sechster Gang.

Warme Entrees von Fleisch und Wildbret, zahmem und wildem Geflügel, Fluß- und Seefischen.

Siebenter Gang.

Kalte Entrees von Fleisch, Wildbret, Geflügel und Fischen.

Mayonnaise von Hühnern 182
" von Puter 185
" von Zander 243
" von Aal 249
" von Lachs 258
Fisch-Salat 243
Gepflückter Karpfen mit Sauce rémolade 248
Nackte Barsche 251
Aal in Aspic 250
Roulade von Aal 249
Kalte Forellen in Aspic 254
Hummersalat 264
Kalte Pastete von Puter 277
" " von Kapaunen 277
" " von Hühnern 277
" " von Fasanen 277
" " von Rebhühnern 277
" " von Hirsch 278
" " von Reh 278
" " von Hasen 279
Kalte Pastete von Schinken 279
" " von Gänselebern 279
Kalter verzierter Schinken 156, 157
Roulade von Schwein 159
Gefüllter Schweinskopf 159
Preßkopf 160
Pain von Schweinsleber 161
" von Fleisch 162
" von Hirsch 166
Wildschweinskopf 173
Roulade von Wildschwein in Gallerte 174
Galantine von Kapaun oder Huhn 183
Weißsauer von Gans 189
Gans in Gelee 189
Roulade von Gans 190
" von Ente 192
Weißsauer von Ente 192
Ente in Gelee 192
Rebhühnerkäse 197
Pain von Trappe 200

Achter Gang.

Der Braten.

Anmerkung. Butter und Käse giebt man bei einfachen Diners am Schlusse der Mahlzeit; bei feinen Diners hingegen entweder vor oder nach dem Braten, oder auch vor dem Gefrornen.

Gebratenes Rinderfilet 117
Kalbsbraten mit Sahne 144
Hammelbraten 145
Lammbraten 152
Schweinebraten 154
Saurer Schweinebraten 154
Schweinsfilets (Mürbebraten) 158
Gebratenes Spanferkel 163
Hirschbraten 164
Fricandeaus von Hirsch 165
Filets oder Mürbebraten v. Hirsch 167
Rehbraten 168
Gebratener Hase 169
Wildschweinsbraten 173
Gebratener Frischling 175
Gebratenes Huhn 175
Gebratener Kapaun 175
" Puter 183
Gebratene Taube 185
" Gans 186
" Ente 191
Gebratener Fasan 193
Gebratenes Rebhuhn 196
" Haselhuhn 196
Gebratene Waldschnepfe 198
Gebratene Bekassinen 198
" wilde Gans 199
" wilde Ente 199
Gebratener Auerhahn 199
" Birkhahn 199
Gebratene Krammetsvögel 201
" Lerchen 202

Der Salat wird bei einfachen Mahlzeiten mit dem Kompott zugleich zum Braten gereicht; bei größeren Diners bildet das Kompott einen Gang für sich. Siehe den elften Gang.

Neunter Gang.

Die Entremets.

Anmerkung. Bei einem großen Diner folgt nach dem Braten noch ein feines, womöglich seltenes Gemüse, welches man ohne Fleischbeilage, gewöhnlich nur mit Semmel-Croutons garnirt, auf die Tafel giebt.

Zehnter Gang.

Die Mehlspeisen.

Anmerkung. Bei einfachen Diners kann man die Mehlspeise nach Belieben entweder nach der alten Tafelordnung vor oder, der neuen Sitte folgend, nach dem Braten auf die Tafel geben. Bei feinen Diners giebt man sie jedoch immer nach dem Braten. — Nur die zu einem Diner oder Souper sich eignenden Mehlspeisen sind hier aufgeführt. Die einfachen Milch- und Eierspeisen findet man in dem 14. Abschnitte Seite 326.

Elfter Gang.

Kompotte.

Zwölfter Gang.

Die kalten süßen Speisen, als: Cremes, Gelees, Blancmangers ꝛc.

Dreizehnter Gang.

Das Backwerk.

Anmerkung. Wie bei den Mehlspeisen im zehnten Gang, so sind auch hier die Backwerke verzeichnet, welche zu einem Diner oder Souper passend sind. Im 19. Abschnitte findet man die übrigen aufgeführt.

Vierzehnter Gang.

Das Gefrorne.

Hierauf folgt als Schluß des Mahles das Dessert.

Inhalts-Verzeichnis.

Erster Abschnitt.

Vorbereitungen.

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

II. Gebundene Suppen von Fleischbrühe.

III. Püree-Suppen.

IV. Wasser-Suppen.

V. Milch-Suppen.

VI. Wein- und Bier-Suppen.

VII. Obst-Suppen.

VIII. Kalteschalen.

Fünfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Hors d'oeuvres.

Sechster Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches und des Geflügels

Bemerkungen über den Braten.

I. Vom Rindfleisch.

II. Vom Kalbfleisch.

III. Vom Hammelfleisch.

IV. Vom Lammfleisch.

V. Vom Schweinefleisch.

VI. Vom Hirsch.

VII. Vom Reh.

VIII. Vom Hasen und Kaninchen.

IX. Vom wilden Schwein.

X. Vom Huhn und Kapaun.

XI. Von dem Puter oder Truthahn.

XII. Von den Tauben.

XIII. Von der Gans.

XIV. Von der Ente.

XV. Von dem Fasan.

XVI. Von dem Rebhuhn und dem Haselhuhn.

XVII. Von den Schnepfen.

XVIII. Von der wilden Gans.

XIX. Von der wilden Ente.

XX. Von dem Auerhahn und dem Birkhahn.

XXI. Von dem Trappen.

XXII. Von dem Krammetsvogel und von der Lerche.

Siebenter Abschnitt.
Von der Zubereitung der Gemüse.
Allgemeine Bemerkungen.

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, der Krebse ꝛc.

Bemerkungen im allgemeinen.

Vom Zander.

Vom Hecht.

Vom Karpfen.

Vom Aal.

Vom Barsch, auch Bärsch.

Von der Schleie.

Von der Karausche.

Von der Forelle.

Von der Muräne.

Vom Lachs etc.

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Salate.

Elfter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Kompotte.

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Puddinge.

Dreizehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

Vierzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

Sechzehnter Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

Siebzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Gelees.

Bemerkungen über die Gallertstoffe.

Achtzehnter Abschnitt.

Von der Bereitung der Cremes.

I. Einfache Cremes.

II. Bavaroisen.

III. Dunst-Cremes oder Cremes au Bain-marie.

IV. Cremes von Wein und Sahne ohne Stand.

V. Verschiedene Cremes mit Stand.

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Backwerke.

Zwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung des Gefrornen.

Einundzwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

II. Das Einmachen der Früchte in Gläsern.

a) Früchte in Zucker.

b) Das Einmachen der Früchte in Franzbranntwein.

c) Früchte durch Schwefeldunst zu konservieren.

e) Vom Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker.

f) Vom Einmachen der Frucht-Gelees.

g) Vom Einmachen der Frucht-Marmeladen (-Muse).

h) Vom Einmachen in Essig.

III. Gemüse mittelst Salz einzumachen oder dieselben zu trocknen.

Zweiundzwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung verschiedener Arten Essig.

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

Anhang.

Vom Tranchieren (Vorschneiden, Zerlegen).

Anhang:

Über das Fleisch im allgemeinen.

Zur guten Zubereitung des Fleisches, es mag gebraten, oder gekocht werden, gehört vor allem gutes, zartes Fleisch, und ist es deshalb notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man die gute Qualität des Fleisches erkennen kann. Gutes Ochsenfleisch unterscheidet sich von dem geringeren Kuhfleisch durch seine dunkele Blutfarbe, und durch besondere Feinheit der Fleischfasern. Dies gilt mehr oder weniger von allen festen Fleischarten. Auch kann man die Zartheit des Fleisches dadurch prüfen, daß man mit dem kleinen Finger hineinsticht. Zartes Fleisch wird dem Druck des Fingers sofort nachgeben, während zähes Fleisch demselben widersteht. Bei Geflügel hat man einige andere Merkmale. Das Fleisch der jungen Hühner und Tauben ist hell und hat zarte Haut, auch sind die Klauen gelb, und lassen sich an den Beinen leicht brechen, während alte Tauben und Hühner stärkeren Körperbau haben, und viel dunkler aussehen. Gänse und Enten haben, wenn sie jung sind, zartere Schwimmhäute und kleinere Schnäbel, als die alten. Rebhühner haben gelbe Füße, während sie bei den alten grau sind, da man aber auch hierin oft getäuscht wird, indem die grauen Füße der alten, gelb gefärbt auf den Markt kommen, so achte man darauf, daß der Schnabel, leicht biegsam und sehr kurz sei. Der junge Puter (Truthahn) hat kleinere helle Fleischlappen auf dem Kopfe, und graublaue Füße.

Nach diesen Erkennungszeichen läßt sich auch alles andere Geflügel einigermaßen beurteilen. Ob es frisch sei, erkennt man am besten durch den Geruch. Außerdem ist immer zu raten, das zahme Geflügel fett zu kaufen, es ist immer besser, als das magere.

Alles Fleisch, wenn es auch, wie in den Rezepten noch näher angegeben werden wird, nie zu frischschlachten sein darf, muß doch immer einen reinen frischen Geschmack haben. Vorzüglich im Sommer hüte man sich vor zu langem Aufbewahren. Man lege oder hänge es immer an einen kühlen, luftigen Ort, oder auf Eis. Auch konserviert es sich sehr gut, wenn man ein in Essig getauchtes Tuch um das Fleisch schlägt, welches letztere man aber beim Gebrauch rein abwaschen muß, damit der Essiggeschmack sich verliert. Außerdem wird neuerdings ein Konservierungssalz sehr empfohlen. Das Fleisch damit bestreut, soll sich tagelang ganz frisch erhalten. Es ist in allen größeren Städten zu haben.

Bemerkungen über die Vorbereitung des zahmen Geflügels zum Kochen und Braten.

Alles zahme Geflügel muß einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauche abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Auskühlen und Abliegen behält; ohne diese Vorsicht bleibt auch das jüngste und zarteste Geflügel zähe. Sollte man in den Fall kommen kleineres Geflügel, z. B. junge Hähnchen gleich nach dem Abschlachten gebrauchen zu müssen, so bringe man sie noch blutwarm in den Ofen, nur dann bleiben sie zart. Doch kann man dies nur bei ganz jungem Geflügel thun.

Beim Abschlachten wird den Hühnern, Kapaunen, Putern, Enten und Gänsen mit scharfem Messer die Gurgel durchschnitten. Von den Gänsen fängt man das Blut auf. (Siehe Rezept 551). Den Tauben wird der Kopf abgerissen. Das zum Braten bestimmte Geflügel wird gleich nach dem Abschlachten trocken gerupft (wobei man sich jedoch vor dem Einreißen der Haut, zumal bei jungen Hühnern, in acht zu nehmen hat) und dann von den Stoppeln befreit. Will man nun das Geflügel einige Tage aufbewahren, so zieht man mittelst eines kleinen Hakens die Gedärme durch den After heraus, steckt reine Papierstreifen in den Leib des Geflügels und hängt dies an einen kühlen, luftigen Ort. Ist das Geflügel hingegen für den nächsten Tag bestimmt, so schreitet man sogleich zum Ausnehmen, zu welchem Zweck man auf der Rückseite des Geflügels die Halshaut der Länge nach aufschneidet und den Kropf nebst der Gurgel behutsam herausnimmt. Nun führt man den Zeige- oder Mittelfinger der rechten Hand durch die Öffnung am Halse in das Innere des Geflügels ein und lockert mit demselben die Eingeweide, macht dann einen nicht zu großen Einschnitt am After und nimmt durch denselben die Eingeweide heraus. Dann wischt man mit einem reinen Tuche das Geflügel von den Füßen nach dem Kopf hin ab und sengt auf einer reinen Kohlen- oder Spiritusflamme unter wiederholtem Abwischen die feinen, haarähnlichen Federn ab, wobei man sich vor dem Steifwerden der Haut des Geflügels zu hüten hat, schneidet die Flügel im ersten Gelenk, den Hals dicht am Körper (die Halshaut bleibt etwas lang am Geflügel) und die Füße im Kniegelenk ab, oder läßt letztere daran und schneidet nur, nachdem man dieselben solange in die Flamme gehalten hat, bis sich die Hornhaut leicht davon abstreifen läßt, die Zehen von denselben ab *).

*) Gänse, Enten, fette Puter (Truthähne) und Kapaunen sengt man der Reinlichkeit wegen vor dem Ausnehmen, weil sonst das durch das Aufschneiden des Halses und des Afters bloßgelegte Fett beim Sengen schmilzt und abtropft und dadurch die Reinigung des Geflügels erschwert wird.

Kurz vor der Zubereitung wäscht man das Geflügel mit lauwarmem Wasser innen und außen recht rein, wobei man es, um es recht sauber zu machen, mit Salz und Mehl leicht abreibt (Gänse und Enten wäscht man auch wohl mit Kleie), läßt es aber nicht lange wässern, trocknet es gut ab und dressiert es auf folgende Weise: Man zieht die Schenkel so weit als möglich nach den Flügeln hinauf und drückt sie zugleich nach dem Rücken hinunter; bei größerem Geflügel, wie Putern, Gänsen und Kapaunen, steckt man dann einen Holzspeiler (Holzpflock) quer durch die Schenkel, drückt die Füße nach dem Steiß hinunter und befestigt sie in dieser Stellung mittelst einer Packnadel und Bindfaden. Kleineres Geflügel, wie Hühner, Enten, Tauben, wird ohne Hilfe eines Speilers dressiert; nachdem man, wie oben angegeben, die Schenkel nach dem Rücken hinunter gedrückt hat, führt man eine Packnadel mit Bindfaden vom Rücken aus durch den rechten Schenkel, von dort quer durch den Leib und den linken Schenkel, und endlich von hier wieder durch den Rücken, so daß sich die beiden Enden des Fadens auf dem Rücken begegnen; man bindet nun dieselben fest zusammen und giebt dem Geflügel auf diese Art eine gefällige, rundliche Form. Einem Puter, der eine spitze Brust hat, schlägt man vor dem Dressieren den Brustknochen ein; damit jedoch die Brusthaut nicht aufspringe, muß man vorsichtig schlagen und dabei ein zusammengelegtes Tuch auf die Brust legen.

Das zum Kochen bestimmte und nicht lange aufzubewahrende Geflügel kann man mit siedendheißem Wasser abbrühen, und verfährt damit auf folgende Weise:

Gleich nach dem Abschlachten wirft man das Geflügel in kaltes Wasser und läßt es einige Minuten darin liegen, faßt es dann bei den Füßen, schüttelt es rein ab, taucht es auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser und versucht nun, ob sich die Federn leicht herausziehen lassen. Ist dieses nicht der Fall, so wiederholt man das Eintauchen und reinigt dann das Geflügel schnell und behutsam von den Federn, nimmt es aus, ehe es kalt geworden ist, weil es sonst steif werden würde, sengt, wäscht und dressiert es nach der oben gegebenen Anweisung, und bedeckt es bis zum Gebrauch mit einem feuchten Tuche, indem abgebrühtes Geflügel durch die Einwirkung der Luft leicht rot oder schwarz wird.

Beim Abbrühen des Geflügels, besonders des jungen, muß man sich vor dem Verbrühen sehr hüten, denn durch dasselbe wird die Haut des Geflügels steif und zerreißt sehr leicht beim Herausziehen der Federn, welche fest darin stecken, und nur äußerst schwer läßt sich verbrühtes Geflügel von den Federn reinigen.

Bemerkungen über die Kochgeschirre.

Da es sowohl in betreff des guten Aussehens und der Schmackhaftigkeit der Speisen, als auch für unsere Gesundheit keineswegs gleich ist, aus welchem Material die Gefäße bestehen, welche wir zur Bereitung und Aufbewahrung unserer Speisen benutzen, so werden nachstehende Bemerkungen über diesen Gegenstand, wenn sie auch vielen schon bekannt sind, doch mancher jungen Hausfrau oder angehenden Köchin von Nutzen sein.

In den seit einigen Jahren so beliebt gewordenen Kochgeschirren aus emailliertem Eisenblech kochen sich die meisten Speisen am besten. Sie sind zwar etwas teuer, aber bei einiger Vorsicht sehr haltbar. Sie haben die verzinnten Kupfergefäße sehr verdrängt, obgleich auch diese besonders für große Wirtschaften sehr praktisch und zum Einmachen von Früchten allen andern vorzuziehen sind. Nächstdem sind die eisernen, gut emaillierten Kochgeschirre die besten. Wenn aber das Email schon teilweise abgesprungen ist, so nehmen die in solchen Geschirren gekochten Speisen leichte eine graue Farbe an. — Man kann auch wohl in Blechgeschirren kochen, doch ist dies nur bei kleinen Quantitäten thunlich. Das Blech brennt leicht durch, auch schmilzt mitunter die Lötung ab, es hat dagegen den Vorzug, daß alles sehr schnell darin zum Kochen kommt. Irdene Gefäße zerspringen sehr leicht, sind aber zum Kochen von Saucen, Milchspeisen, überhaupt von Speisen, die leicht anbrennen, unentbehrlich.

Zum Braten und Ausbacken gebrauche man niemals zinnerne Gefäße, da dieselben, sobald die darin befindliche Backbutter den zum Braten oder Ausbacken erforderlichen Hitzegrad erreicht hat, sehr bald selbst schmelzen. Bedient man sich behufs des Ausbackens eines blechernen Schaumlöffels, so muß es ein solcher sein, dessen Stiel durch Niete an dem Löffel befestigt ist; ist die Befestigung durch Lötung bewirkt, so zerschmilzt das Zinn der Lötung durch die Einwirkung der heißen Backbutter in wenigen Augenblicken.

Zum Aufbewahren gekochter Speisen wende man nur irdene, porzellanene und gläserne Gefäße an, auch lasse man nie eine Speise in Geschirren von Kupfer und Eisen vollständig erkalten; der Genuß der Speisen, welche in kupfernen, unverzinnten Gefäßen erkaltet sind, kann sehr gefährlich, ja mitunter tödlich wirken, deshalb trage man für die gute Verzinnung solcher Gefäße immer die nötige Sorge. — Die Kupfergeschirre müssen von Zeit zu Zeit, wenn die Verzinnung schwarz geworden ist, mit Asche von Buchenholz ausgekocht werden; sie werden dadurch wieder weiß. Die eisernen emaillierten Bratpfannen sind am gebräuchlichsten; da sich aber große Pfannen dieser Art ihrer Schwere wegen nur mit Mühe handhaben lassen und sich auch außerdem beim Braten in diesen Pfannen das Anbrennen des Bratensatzes nur durch die allergrößeste

Aufmerksamkeit vermeiden läßt, so giebt man auch hier den emaillierten Eisenblech-Pfannen den Vorzug. Allerdings muß man sich, wie bei jenen vor dem Anbrennen des Bratensatzes hüten. Man beachte ferner, daß diese Pfannen unten mit eisernen Schienen versehen sein müssen, durch welche die direkte Berührung der Pfanne mit dem heißen Ofen verhindert, und dadurch die Gefahr des Anbrennens verringert wird. Die Bratpfannen, welche von starkem verzinnten Eisenblech angefertigt sind, werden auch gelobt. — In irdenen Bratpfannen brät es sich sehr gut, doch sind diese Pfannen in scharfer Hitze dem Zerspringen leicht ausgesetzt. Noch sei hier die jetzt sehr beliebte „Malwiecksche" Bratpfanne erwähnt. Es ist dies eine eiserne Pfanne mit Blecheinsätzen von verschiedener Größe und vollständig schließendem Deckel. Die genaue Beschreibung wird jeder Pfanne beigegeben. Sie empfiehlt sich nur für große Braten, die lange braten müssen. Die Köchin erspart viel Zeit und Mühe, da der Braten sehr saftig wird, ohne viel begossen zu werden.

Neue irdene oder steinerne Töpfe wässere man vor dem Gebrauche einen halben Tag in warmem Salzwasser. Eine größere Dauerhaftigkeit sollen solche Töpfe dadurch erlangen, wenn man sie, nachdem sie vollkommen ausgetrocknet sind, auf der Außenseite mit Speckschwarte gut bestreicht.

Was man bei der Bereitung der Speisen zu rühren hat, rühre man nur in irdenen, porzellanenen und gläsernen Gefäßen; was in verzinnten kupfernen Gefäßen längere Zeit gerührt wird, erhält eine graue Farbe.

Erklärung einiger Kunstausdrücke.

Abpassieren heißt, wenn man entweder Fleischstücken, Gemüse, Kräuter oder Wurzelwerk in Schmalz oder Butter abschwitzt, damit der darin enthaltene Saft entweicht.

Abschärfen nennt man es, wenn man einer Speise durch gewisse Gewürze, durch Essig oder Citronensaft ꝛc. einen pikantern Geschmack giebt.

Abschrecken oder **Schrecken** wird es genannt, wenn man z. B. in siedenden Kaffee oder andere Flüssigkeiten kaltes Wasser gießt, um eine Klärung derselben herbeizuführen. Auch schreckt man verschiedene Braten, wie Schweinebraten ꝛc., mit Überrieselung von kaltem Wasser, wodurch sie recht knusperig werden.

Attachieren. Wenn Fleisch, Gemüse ꝛc. auf dem Feuer so kurz einkocht, daß es sich auf dem Boden des Geschirres braun ansetzt, ohne anzubrennen, so nennt man es attachiert.

Auslösen, ausbeinen, s. **Desossieren.**

Bain-marie nennt man ein Bad von heißem Wasser, in welches man Gefäße mit Speisen stellt, um sie darin gar zu machen oder warm zu erhalten. Vorzüglich eignet sich das Bain-marie zur Erwärmung

der Saucen, Ragouts und Gemüse, welche darin heiß werden, ohne eine Haut zu bilden, anzubrennen oder zu gerinnen. Verschiedene Mehlspeisen ꝛc. werden mit dem Wasserbade in den Ofen gesetzt, wenn sie von unten keine Farbe nehmen sollen.

Barden. Dünne Speckplatten, mit welchen man das zum Braten oder Kochen bestimmte Geflügel ꝛc. belegt und die man durch umgewickelten Bindfaden befestigt.

Bardieren heißt, eine Sache mit dünnen Speckplatten belegen.

Beignets, eine Art arme Ritter oder Pfannkuchen.

Beize ist gleichbedeutend mit Marinade.

Blanchieren. Siehe den ersten Abschnitt Nr. 2 oder das Register.

Blind abbacken heißt, Pasteten, kleine Kuchen ꝛc. abbacken, ohne sie mit ihrem wahren Inhalte gefüllt zu haben, welcher erst dann hineingethan wird, nachdem sie gebacken sind. Damit diese Pasteten ꝛc., welche entweder aus freier Hand, oder mit Hülfe kupferner oder blecherner Formen dressiert werden, beim Backen die ihnen gegebene Form behalten, füllt man sie vor dem Einsetzen in den Ofen mit trockenen Erbsen, Semmelkrumen oder grobem Mehl. Die aus freier Hand geformten Pasteten ꝛc. umgiebt man außerdem noch mit Papierstreifen, welche man mit einer Mischung von Mehl und Eiweiß fest zusammenklebt.

Braise. Diese würzhafte Brühe dient dazu, um Fleisch und Geflügel gar zu machen. Das in der Braise gekochte (braisierte) Fleisch hat einen unvergleichlich bessern Geschmack und ist saftiger, als das auf die gewöhnliche Weise gekochte. Eine gute Braise wird folgendermaßen bereitet: Man schneide Wurzeln, Zwiebeln und einige Schalotten in Scheiben, schwitze sie mit einigen Scheiben Schinken und etwas Butter oder gutem Bouillonfett auf gelindem Feuer kurz ein, lasse sie aber nicht gelb werden, gieße etwas gute fette Bouillon darauf, thue etwas ganzen Pfeffer, Nelken, englisches Gewürz, ein wenig Thymian und Basilikum, einige Lorbeerblätter und etwas Salz daran und lasse es kochen. Das Fleisch oder Geflügel, welches man braisieren will, lege man in eine passende Kasserolle, bedecke es mit Speckplatten, gieße die Braise darüber, lege einen Bogen Papier obenauf, verschließe die Kasserolle fest mit ihrem Deckel, und lasse das Fleisch auf gelindem Feuer ganz langsam garkochen. Will man jetzt den Braisenfond zur Bereitung oder Verbesserung der Sauce zum Fleisch benutzen, so fülle man die Braise ab, gieße sie durch ein Tuch oder feines Sieb, nehme das Fett davon rein ab, gieße dieses wieder auf das Fleisch, damit dasselbe darin warm erhalten werden kann, und koche den Fond auf starkem Feuer so kurz als nötig ein.

Carcasse. Das Gerippe von zugerichtetem Geflügel.

Carreestück (Hammel=Carree, Kalbs=Carree) heißt das Stück Fleisch von den Rippen bis zur Keule.

Coquillenschalen, Muschelschalen.

Coulis nennt man gewöhnlich die Grundsauce.

Croquant (wörtlich: unter den Zähnen krachend) nennt man solche Sachen, die in der Fritüre oder im Ofen recht spröde und knusperig gebacken sind.

Croutons sind Scheiben von Milchbrot oder Semmel, welche in Form von Dreiecken, halben Monden, kleinen Kotelettes rc. geschnitten, entweder in Butter gelbgebraten oder in Backbutter ausgebacken, oder mit wenig Milch angefeuchtet, mit Salz bestreut, mit Ei und Semmel paniert und in Backbutter ausgebacken werden, um zum Garnieren mancher Gemüse oder anderer Speisen zu dienen. Auch nennt man Milchbrot, welches in kleine runde Scheiben ausgestochen oder in fingergliedlange schmale Streifen geschnitten und in Butter gelbgebraten oder im Ofen gelbgetrocknet wurde, Croutons. Letztere giebt man in Suppen.

Dämpfen, soviel wie Schmoren, Schwitzen, Dünsten, Stoven rc.

Degraissieren, abfetten. Um Suppen oder Saucen von dem darin enthaltenen Fette vollkommen zu befreien oder um sie zu degraissieren, läßt man dieselben an der Seite des Feuers sehr langsam kochen und nimmt dabei von Zeit zu Zeit das auf der Oberfläche sich zeigende Fett mit einem Löffel sorgfältig ab. Das auf diese Weise gesammelte Fett heißt Dégraissé.

Dekorieren nennt man es, wenn gewisse Speisen oder Gebäck mit Manschetten, Blumen, Fleurons rc. verziert oder ausgeschmückt werden.

Desossieren, auslösen oder ausbeinen, heißt, die Knochen aus Fleisch, Geflügel rc. herausnehmen. Man desossiert das Geflügel folgendermaßen: Nachdem dasselbe gut gereinigt, gesengt, gewaschen und abgetrocknet, aber nicht ausgenommen worden ist, hackt man die Flügel nahe am Körper, die Beine über dem Kniegelenk und den Hals dicht am Kopfe ab. Nun legt man das Geflügel mit der Brust nach unten vor sich auf den Tisch hin, durchschneidet mit einem scharfen, spitzigen Messer die Rückenhaut vom Steiße bis zum Ende des Halses, nimmt demnächst den Kropf und die Gurgel heraus, und löst dann vorsichtig die Haut von dem Rückenknochen ab. Ist man bis zu der Stelle gelangt, wo die Knochen des obern Schenkels am Rückgrate haften, so durchhaut man dieselben vorsichtig, ohne die Haut zu beschädigen, und fährt nun mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe, zuerst auf der einen Seite, dann, das Geflügel umdrehend, auf der andern, bis zur Spitze des Brustknochens fort. Dann löst man die Flügelknochen aus ihren Wirbeln, durchschneidet den Steißknochen, faßt das Gerippe beim Halse an und nimmt es

behutsam heraus. Zuletzt löst man die Knochen der Flügel und Keulen aus und entfernt aus letzteren alle Sehnen. Wie das ausgelöste Geflügel farciert werden muß, wird an den betreffenden Stellen angegeben werden. Das Gerippe wird, nachdem man die Eingeweide herausgenommen hat, gewaschen und zerhackt und mit dem Geflügel oder in der Bouillon gekocht.

Dressieren bedeutet, eine Sache in gute Form bringen. Z. B. Gemüse, als: Mohrrüben, weiße Rüben rc. dressieren: dasselbe zu möglichst gleicher Größe und Form zustutzen oder schneiden. — Kuchen, Pasteten rc. dressieren: dieselben aus dem dazu bestimmten Teige formen. Geflügel dressiert man, wie es Seite 3 angegeben ist.

Durchpassieren heißt gewisse Flüssigkeiten, wie Sauce oder Bouillon, durch ein Haarsieb gießen.

Durchstoven, s. Stoven.

Einbiegen heißt, ein Huhn, eine Taube rc. in gute Form bringen, indem man die Keulen, von welchem die Füße im Gelenke abgehauen sind, zurückschiebt und die Spitzen derselben in eine Öffnung, welche man durch einen kleinen Einschnitt in die Haut beider Keulen an der unteren Seite derselben gemacht hat, steckt. Man wendet dieses Einbiegen vorzüglich bei Tauben, Hühnern rc. an, wenn dieselben nach dem Kochen oder Blanchieren zu Frikassee rc. zerschnitten werden sollen.

Einkochen heißt, Speisen, welche zu dünnflüssig sind, oder gewisse Säfte durch anhaltendes Kochen eindicken oder verdicken. Ebendieselbe Bedeutung hat es, wenn man feste Speisen in oder mit einer Suppe weichkocht.

Einpassieren. Fleisch oder Bestandteile von Pflanzen in Butter oder Schmalz auf dem Feuer einschwitzen und mit Mehl umschwenken und umrühren.

Einrangieren bezeichnet das ordnungsmäßige Einlegen verschiedener Sachen in die dazu bestimmten Geschirre oder Behälter, z. B. der Fisch- und Fleischstücke in Pfannen, Kasserollen rc. zum Kochen und Braten, der dressierten Wurzeln zum Salat in Formen, der Pflaumen und Kirschen zum Kuchen in die dazu verfertigten Teigränder, der Fleisch- und Geflügelstücke in die Pasteten rc.

Entrees heißen alle kalten und warmen Gerichte, die mit Saucen genossen werden, sowohl die von zahmem wie wildem Geflügel, von Fleisch und Wildbret und von Fluß- wie Seefischen.

Eskaloppes oder **Klops**, von allen Sehnen gereinigtes und feingehacktes Fleisch, sowohl von Rindfleisch, wie von Schweinefleisch, von Wildbret u. s. w.

Façonnieren, in geordnete, zierliche Form bringen.

Farce. Die verschiedenen Arten von Farce spielen in der feineren Küche eine wichtige Rolle. Sie bestehen meistenteils aus einer genauen Vermischung feingehackten Fleisches, Fisches oder Leber mit Speck,

Butter, Talg oder Mark und gewürzhaften Stoffen, wie Pfeffer, Nelken, englisch Gewürz, Muskatnuß, Muskatblüte, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten, Sardellen, Trüffeln, Champignons, Parmesankäse rc. Zu dieser Mischung fügt man bisweilen noch Semmel und Eier. Eine einfachere Art von Farce bereitet man von geriebener Semmel, Butter und Eiern. Über die Art und Weise der Zusammensetzung einiger Farcearten geben die Nummern 10—19 genauere Auskunft.

Farcieren, ein Huhn, eine Taube, oder ein gewisses Gemüse, wie Kohl, Sellerie, Kohlrabi rc. mit Farce füllen.

Filet. Dieses Wort ist vieldeutig. Filets nennt man die Lungen- oder Mürbebraten von allem Schlachtvieh und Wildbret; Filets heißen ferner die Brüste des Geflügels, besonders dann, wenn sie vom Brustknochen abgelöst sind. Die unter dem Brustfleische des Geflügels befindlichen, fest am Brustbein haftenden schmalen Fleischstreifen heißen gleichfalls Filets, und zwar zum Unterschiede von jenen größeren: Filets mignons. Wenn man einen Fisch ausschneidet, d. h. das Fleisch desselben von dem Rückgrat loslöst, so nennt man die beiden großen Stücke, welche man durch diese Prozedur erhält: Filets. Schneidet man diese großen Stücke in kleinere Stücke, so werden diese ebenfalls Filets genannt. Filets nennt man ferner das in kotelettförmige oder ovale Stücke geschnittene Fleisch von rohem, gekochtem oder gebratenem Wild, Schlachtvieh oder Geflügel; längliche schmale Streifen, die man von Fleisch oder Wurzeln, Nudeln, Semmel, Heringen, Äpfeln rc. geschnitten hat, heißen ebenso.

Fines-Herbes (feine Kräuter). Unter dieser Bezeichnung versteht man Estragon, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch oder Schalotten, etwas frisches Basilienkraut und Champignons, welches alles fein haschiert und in Butter oder Öl geschwitzt wird.

Flambieren, Absengen des Geflügels, welches am besten über hellflammendem Kohlenfeuer oder über einer Spiritusflamme geschieht.

Flammeri, kalte, süße Speisen, die zum Erstarren in eine Form gebracht und dann nach dem Ausstürzen mit einer passenden Sauce serviert werden.

Fleurons, ausgestochene, gebackene Verzierungen (Rosetten rc.) sowie Blumenstücke u. a. m. zur Dekoration gewisser Fleisch- und Fischspeisen.

Fond nennt man die Brühe oder den Saft von Fleisch, welches in der Braise gargemacht, gedämpft oder gebraten wurde. Wenn der Fond von gedämpftem oder gebratenem Fleisch als Sauce auf den Tisch gegeben wird, so gieße man ihn durch ein Sieb, entfette ihn und koche ihn mit dem Zusatz von ein wenig Weißmehl oder mit Wasser verdünntem Kartoffelmehl noch 5—10 Minuten, damit er etwas

seimig werde. — Ein solcher Fleischfond ist vortrefflich zum Kräftigen der Saucen. Auch nennt man die kurze Brühe, welche durch das Garmachen der Fische in Butter, Bouillon rc. erzeugt wird Fischfond. Man bedient sich desselben zur Verbesserung der Fischsaucen.

Fritüre nennt man die Butter, das Fett oder Öl, worin Fische, Hühner u. s. w. ausgebacken werden. (Siehe Nr. 21.) Die ausgebackenen Sachen selbst heißen Fritüres.

Fümet (wörtlich übersetzt: „angenehmer Geruch"). Man wendet diesen Ausdruck vorzugsweise an, um dadurch den eigentümlichen, nicht unangenehmen Geruch des Wildbrets und wilden Geflügels, welches einige Zeit gehangen und an Frische verloren hat, zu bezeichnen.

Garnieren bedeutet, angerichtete Speisen mit den dazu gehörigen Beilagen und Verzierungen belegen und ausschmücken.

Garnitur nennt man die Sachen, mit welchen man die Speisen belegt und verziert.

Gelatine, eine kalte Fleisch- oder Fischspeise.

Gelee nennt man süße Sülze oder Gallerte.

Gemischtes Gewürz besteht aus weißem Pfeffer, engl. Gewürz, Nelken, Muskatnuß, Muskatblüten, Lorbeerblättern, getrocknetem Thymian und Basilikum. Man nimmt von jedem dieser Gewürze und Kräuter 10 Gr., von weißem Pfeffer und Muskatnuß 20 Gr., stößt alles ganz fein, siebt es durch und verwahrt es in einem wohlverschlossenen Glase zum Gebrauch.

Gewürz. Unter dieser Benennung versteht man gemeiniglich Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz.

Glace heißt die zu einem flüssigen Syrup eingekochte Fleischbrühe. Dieselbe ist jeder guteingerichteten Küche unentbehrlich. — Auch giebt es eine Zuckerglace. Diese besteht aus der Mischung von feingestoßenem Zucker mit Eiweiß, Citronensaft, Wasser rc.

Glacieren heißt das Überziehen des Fleisches, mancher Gemüse, Fische rc. mit Fleischglace vermittelst eines Pinsels; — Kuchen und Torten werden mit der Zuckerglace überzogen und bestrichen. Mehlspeisen glaciert man, indem man sie mit feingestoßenem Zucker überstreut und eine glühende Schaufel solange darüber hält, bis der Zucker geschmolzen und blank geworden ist.

Gratinieren heißt, Speisen, besonders solche, welche von Farce bereitet sind oder einen Überzug von Semmel, Käse rc. haben, in gelinder Ofenhitze leicht backen, so daß sie unten und oben eine leichte bräunliche Kruste erhalten.

Grillade. Gekochtes oder gebratenes Fleisch oder Geflügel rc., welches in Stücke geschnitten, mit geschmolzener Butter und geriebener Semmel, oder mit einer Mischung von geschmolzener Butter und Ei und geriebener Semmel paniert und auf dem Roste gebraten wird.

Grillieren, auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner hellbrauner Farbe braten.

Haschee, eine Speise von gehacktem, gebratenem Fleisch, von gekochter Lunge ꝛc. Hachis, das Gehackte.

Haschieren heißt, mit dem Wiegemesser hacken.

Jüs heißt die braune Fleisch- oder Bratenbrühe. Außerdem giebt es noch Zucker-Jüs, die aber nur im Notfall verwendet wird.

Klarkochen heißt, Suppen und Saucen zur Seite des Feuers langsam kochen lassen, um das darin enthaltene Fett, welches sich dann bald von den übrigen Stoffen scheidet und in die Höhe kommt, abnehmen zu können.

Klarmehl ist Weizen- oder Kartoffelmehl, welches mit Wasser, Wein, Milch, Sahne oder Bouillon flüssig- und klargerührt oder gequirlt wird. Man wendet das Klarmehl an, um damit im Notfall zu dünn gewordene Suppen, Saucen und Gemüse rasch zu verdicken.

Kneffs oder **Quenelles** sind kleine länglich-runde Klöße von Fleisch- oder Fischfarce, welche mittelst zweier Theelöffel auf folgende Weise dressiert werden: Man füllt den einen Löffel mit Farce, streicht diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer recht glatt, nimmt sie mit dem andern, ebenfalls in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem ersten und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle. Nachdem man solchergestalt so viel Kneffs, als man braucht, dressiert hat, gießt man behutsam etwas kochende Fleischbrühe oder kochendes gesalzenes Wasser in die Kasserolle und läßt die Kneffs auf dem Feuer garziehen, nicht kochen.

Konfect ist Zuckerbackwerk.

Kurzkochen, von Fleischbrühe, um sie recht kräftig herzustellen, oder von Saucen, die man unter fortwährendem Rühren bis zu einer gewissen Dicke kochen läßt.

Legieren, liieren } siehe Nr. 20.
Liaison }

Leichtrühren heißt Eier und Butter zu Schaum oder Sahne rühren.

Marinade ist eine Brühe oder Beize, welche auf verschiedene Art von Wurzeln, Zwiebeln, Schalotten, Gewürz, Petersilie, Estragon, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Citronensaft, Essig, Madeira und Provencer-Öl bereitet wird und zur Aufbewahrung und zur Erhöhung der Schmackhaftigkeit des Fleisches, der Fische ꝛc. verschiedentlich angewendet wird. Zum Sieden der Fische bereitet man die Marinade auf folgende Weise: Man kocht scheibig geschnittene Wurzeln, wie Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln nebst Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, engl. Gewürz und Lorbeerblättern in Wasser aus, seiht die Brühe durch ein Sieb und vermischt sie mit dem nötigen Salz. Gewisse Fischarten, wie Karpfen, Aal, Lachs,

Forellen 2c., bedürfen zu dieser Marinade noch eines Zusatzes von Essig. Rinds- und Kalbsgehirne werden ebenfalls in einer solchen gesäuerten Marinade gekocht. — Will man rohe Fleischstücke, z. B. Rinderfilets, Kalbs- oder Wildfricandeaux marinieren, so legt man sie mit scheibig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Schalotten, Petersilienzweigen, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und engl. Gewürz in ein irdenes Gefäß und benetzt sie mit Citronensaft oder gutem Essig und feinem Öl, manchmal auch noch mit Madeira. Zum Marinieren roher Fische wendet man mit Ausnahme des Madeira alle eben genannte Ingredienzen an und fügt noch etwas Salz hinzu. Zu manchen Gerichten mariniert man Filets von rohem oder gekochtem Geflügel, von Wild oder Fischen mit feinem Öl, gutem Essig oder Citronensaft, Petersilienzweigen und etwas gestoßenem weißen Pfeffer.

Markieren bedeutet: bereit stellen, zusammenmischen, so daß eine Sache, welche man markiert hat, nur noch der letzten Vollendung bedarf. Z. B. eine holländische Sauce markieren heißt: sämtliche Bestandteile derselben unter einander mischen und sie bereit stellen, daß sie, wenn sie gebraucht wird, nur auf dem Feuer abgerührt zu werden braucht.

Marmelade (Saftmus) nennt man das Fleisch oder Mark frischen Obstes 2c., welches durch ein Sieb gestrichen und durch Zucker und geeignete Gewürze schmackhaft gemacht wird.

Maskieren heißt, angerichtete Speisen mit Sauce überziehen.

Mayonnaise, eine Art Salat von kaltem Geflügel oder Fisch 2c.

Miroton; auf Miroton-Art (en miroton) anrichten heißt, Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke, Kotelettes u. s. w. im Kreise so auf die Schüssel legen, daß jedes Stück das andere halb bedeckt und auf diese Weise ein Kranz gebildet wird, in dessen leere Mitte man Sauce, ein Ragout u. s. w. anrichtet. Je gleichförmiger die anzurichtenden Stücke sind, desto zierlicher kann man sie en miroton anrichten.

Mostrich, soviel wie Senf.

Omelettes sind dünne Eierkuchen, die auf verschiedene Weise bereitet werden.

Pain, sogenannter Fleischkäse.

Panade nennt man den Semmelbrei, welcher zur Bereitung verschiedener Farcearten angewendet wird. Die Panade wird folgendermaßen bereitet: Man schneidet abgeschälte Semmel in Stücke, erweicht sie mit etwas Wasser, Milch oder Fleischbrühe, fügt etwas Butter hinzu und kocht sie unter stetem Rühren zu einem festen Teige. In neuerer Zeit bedient man sich zur Farcebereitung mit gutem Erfolg eines Mehlteiges, welcher ebenfalls Panade genannt und auf fol-

gende Weise bereitet wird: Man läßt etwa $1/8$ Liter Wasser mit 30 Gr. Butter kochen, schüttet unter stetem Rühren ungefähr 130 Gr. Mehl hinein und rührt dies auf dem Feuer zu einem festen, glatten Teig ab, den man, sowie er vom Feuer kommt, mit einigen Eiern genau verbindet.

Panieren. Viele zum Braten, Backen, Rösten und Ausbacken bestimmte Sachen bedürfen einer Hülle. Diese giebt man ihnen durch Eintauchen in klargerührte Eier oder zerlassene Butter, oder durch Bestreichen mit einer Mischung von Ei und Butter und gleich darauffolgendes Umwenden in geriebener Semmel, Zwieback, Paniermehl, Semmel und Mehl oder Semmel und Parmesankäse. Dieses Umhüllen nennt man panieren.

Parieren. Eine Sache, z. B. eine Kotelette, sauber und glatt zuschneiden. Die Abfälle heißen Parüre.

Passieren hat eine mehrfache Bedeutung. 1) Passieren (Ab-): Fleisch, Vegetabilien u. s. w. mit Butter, Fett oder Öl auf dem Feuer solange schwitzen lassen, bis der dem Stoffe entquollene Saft kurz eingeschwitzt ist, ohne Farbe genommen zu haben. Man nennt dieses Verfahren auch abschwitzen. 2) Passieren (Durch-): Flüssigkeiten durch ein Sieb, ein Haartuch oder eine Serviette seihen. 3) Passieren (Ein-): Einer Suppe, einer Sauce oder einem Gemüse mittelst Mehles, welches in Butter weiß- oder gelbgeschwitzt worden ist, die nötige Bindung geben.

Patrone heißt ein rundgeschnittenes Stück Papier zur Bedeckung vieler Speisen während des Kochens, Backens und Bratens. Sie dient nicht nur, die Sachen, welche sie bedeckt, vor Kohlenstaub oder vor dem Braunwerden in der Ofenhitze zu bewahren, sondern befördert auch das Garwerden des Fleisches beim Braisieren und Kochen dadurch, daß sie das Entweichen des Dampfes verhindert.

Plinsen, ganz dünne Eierkuchen von der Stärke eines Messerrückens.

Püree nennt man Fleisch, Gemüse, Fisch rc., welches, feingehackt oder gestoßen, durch ein Sieb gestrichen wird.

Quenelles, siehe Kneffs.

Rapieren heißt das Ausschaben des Fleisches und des Speckes aus Sehnen, Häuten und Fasern vermittelst eines Messers oder eines scharfkantigen Blechlöffels.

Rokambole, soviel wie Schlangen-Knoblauch, Graslauch.

Salmi, ein Würzgericht (Art Ragout) von wildem gebratenen Geflügel.

Salpikon heißt ein Ragout, welches entweder zur Füllung kleiner Pasteten, oder zur Bereitung von Croquettes u. dergl. m. dient, und aus einer Vermischung von feinwürfelig geschnittenem, gekochtem oder gebratenem Fleisch, Fisch, Zunge, Farce, Kalbsmilch, Pilzen rc. mit dicker, wohlschmeckender Sauce besteht.

Sauté ist ein Gericht, welches auf nacherwähnte Weise bereitet wird.

Sautieren nennt man das rasche Garmachen dünner Scheiben oder Filets von Fleisch, Fisch, Schinken, Geflügel, Leber ꝛc., welche sautiert werden, indem man sie in Butter oder Öl auf starkem Feuer sehr schnell auf beiden Seiten schwitzt, so daß das Fleisch in wenigen Minuten durch und durch gar wird. Nur das jüngste und zarteste Fleisch eignet sich dazu, jedoch muß es gleich nach der Bereitung gespeist werden, weil es sonst trocken und hart wird.

Schrecken, s. Abschrecken.

Speckbarden, s. Barden.

Stand nennt man die steife Gallerte, die zur Bereitung des Gelees und Cremes und des Aspic aus der Hausenblase, den Schweineschwarten, den Kalbsfüßen, dem Hirschhorn d. Agar-Agar und der Gelatine gewonnen wird. Siehe übrigens den 17. Abschnitt.

Stoven, gestovt heißt dämpfen, dünsten, schwitzen mit verschiedenen Ingredienzen, deren Geschmack die Speisen annehmen sollen. Ist auch gleichbedeutend mit Durchziehen der Speisen.

Suppenkräuter. Gewöhnlich versteht man unter diesem Ausdruck Petersilie, Kerbel, Portulak, Schnittlauch, Sellerieblätter, Sauerampfer und mehrere derartige grüne Kräuter.

Tartelettes nennt man Törtchen von kleinerer Form.

Tendrons heißen vorzugsweise die Knorpelstücke der Brust des Kalbes und des Lammes. Sie sind, recht weich gekocht, sehr zart.

Tournieren. Dieses Wort hat eine doppelte Bedeutung. — Will man irgend eine Speise genau mit der hinzugefügten Sauce vermischen, ohne darin zu rühren, oder will man eine Speise auf dem Feuer erwärmen, ohne besorgen zu müssen, daß sie gerinne oder sich an dem Boden der Kasserolle ansetze, so dreht und wendet man die Kasserolle hin und her und schwingt die Speise leicht um oder man tourniert sie. Man wendet dasselbe Wort auch an, um dadurch das durch Kochen veranlaßte Gerinnen der Eier in einer mit solchen vermischten Speise, z. B. einer Suppe oder Sauce, zu bezeichnen, und nennt eine solche Speise: „eine tournierte".

Tranchen sind die glatten Scheiben, welche man in beliebiger Größe und Stärke von Fleisch und Fisch schneidet.

Tranchieren, das Zerschneiden oder Zerlegen der verschiedenen Braten ꝛc.

Vol-au-Vent, eine leer abgebackene, sogen. blinde Pastete von Butterteig.

Wurzeln, Wurzelwerk, Suppenwurzeln. Unter dieser, in diesem Buche oft vorkommenden Benennung versteht man Sellerie, Mohrrüben (Möhren), Petersilienwurzeln und Porree. Andere Arten von Wurzeln werden immer besonders benannt werden.

I. Abschnitt.

Vorbereitungen.

1. Morcheln und Trüffeln zu reinigen. Die sandigen Stiele der Morcheln schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paarmal durch. Dabei gebe man wohl acht, daß kein Wurm darin bleibe. Dann wäscht man sie so rein als möglich in kaltem Wasser, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie siedendheiß werden, schüttet sie in einen Durchschlag, hält denselben in ein Gefäß mit warmem oder kaltem Wasser, wäscht die Morcheln gut und wiederholt dieses Verfahren solange, bis die Morcheln durchaus vom Sande befreit sind.

Die getrockneten Morcheln thut man in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt sie zur Seite des Feuers langsam ziehen und endlich kochen. Dann schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser abtropfen, schneidet die Stiele ab und die Morcheln selbst in beliebige Stücke, setzt sie zum zweitenmale mit Wasser aufs Feuer, läßt sie kochendheiß werden, thut sie in einen Durchschlag und wäscht sie in reinem Wasser so oft, bis dasselbe ungetrübt bleibt. Dann werden sie ausgedrückt und nach Belieben verwendet. Die frischen Trüffeln läßt man in kaltem Wasser eine Zeit lang weichen, reinigt sie mit einer Bürste und wäscht sie mehreremal in frischem Wasser.

Getrocknete lege man, nachdem man sie gereinigt, in Rotwein und lasse sie am Feuer weich ziehen.

2. Vom Blanchieren. Viele eßbare Stoffe müssen vor ihrer eigentlichen Zubereitung blanchiert werden. Dies geschieht, indem man sie mit kaltem oder heißem Wasser aufs Feuer setzt und kurze Zeit kochen läßt. Die blanchierten Gegenstände werden dann in kaltem Wasser abgekühlt; bei manchen ist indessen das Abkühlen vor der weiteren Zubereitung nicht notwendig.

Der Zweck des Blanchierens ist verschiedener Art. Fleisch und Geflügel, welches gespickt werden soll, macht man zuweilen durch ein kurzes Blanchieren ein wenig steif, da es sich alsdann besser spicken läßt. Verschiedene Gegenstände, z. B. Kalbsmilch und Kalbsbrüste, läßt man, ehe man sie blanchiert, in lauwarmem Wasser unter oft wiederholtem Wechsel

des Wassers erst weißziehen. Fleisch oder Geflügel, welches vor der eigentlichen Zubereitung in Stücke zerlegt werden muß, wie z. B. Kalbfleisch zum Frikassee u. s. w., wird blanchiert, um es besser zerlegen zu können, oder damit die Stücke die gegebene Form beim Garmachen behalten, was bei in rohem Zustande zerlegtem Fleische und Geflügel nie der Fall ist. Verschiedene Gemüsearten blanchiert man, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu benehmen; wie dies späterhin in den betreffenden Rezepten angegeben werden wird.

3. **Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren.** Man rührt die vorher etwas erweichte Butter in einem irdenen oder porzellanenen Napfe mittelst eines Holzlöffels oder einer Reibekeule solange von einer Seite zur andern, bis sie weiß und schaumig ist. Ist die Butter salzig, oder enthält sie viele Milchteile, so wäscht man sie vor dem Rühren in kaltem Wasser aus; läßt sie sich wegen ihrer Härte nicht gut durcharbeiten, so nimmt man zum Auswaschen schwach lauwarmes Wasser und taucht, um das Ankleben der Butter an die Kelle zu verhüten, letztere vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser. Noch besser ist es, Butter von solcher Beschaffenheit auf die in Nr. 21 angegebene Weise zu klären und halb erkalten zu lassen, ehe man sie zu Sahne rührt. Im Winter rührt man die Butter an einem warmen Orte in einem erwärmten Napfe und bedient sich dazu eines ebenfalls erwärmten Löffels.

4. **Vom Einweichen der Semmel oder des Milchbrotes.** Nachdem man die Rinde des Milchbrotes oder der Semmel fein abgeschält oder auf einem Reibeisen abgerieben hat, schneidet man das Milchbrot in Hälften, legt es in kaltes Wasser oder Milch, läßt es gut durchweichen und preßt es dann mit reinen Händen so trocken als möglich aus. Der Gebrauch wird späterhin angegeben werden.

5. **Weißmehl. Braunmehl.** Viele Speisen bedürfen zu ihrer Bindung weiß- oder braungeschwitzten Mehls (sogenannter Einbrenne). Das Weißmehl wird auf folgende Weise bereitet: Man läßt in einer kleinen Kasserolle oder in einem irdenen Tiegel eine dem Bedürfnis entsprechende Menge Butter (Fett) auf gelindem Feuer zergehen, fügt dann auf 10 Gr. Butter etwa einen reichlichen halben Eßlöffel Mehl hinzu und läßt dies nun unter öfterem Umrühren solange schwitzen, bis es kraus wird und ein wenig steigt, hütet es aber vor dem Gelbwerden. Um Braunmehl zu bereiten, läßt man die Butter vor dem Hinzuthun des Mehls auf schwachem Feuer langsam gelb werden, schwitzt dann das Mehl solange, bis es die gewünschte braune Farbe hat, und bewahrt es dabei durch häufiges Umrühren vor dem Anbrennen. Über die Anwendung des Weiß- und Braunmehls wird weiter unten in den betreffenden Rezepten Auskunft gegeben werden. Nur soviel sei hier bemerkt, daß man das geschwitzte Mehl nie so, wie es ist, zu den Speisen, zu deren Bindung es bestimmt ist, hinzufügen darf, sondern daß man die zu bindende Flüssigkeit unter stetem

Umrühren nach und nach zu dem Mehl hinzugießen und dasselbe auf diese Weise zu einem glatten, je nach Notwendigkeit mehr oder minder dicken Brei auflösen muß. Wollte man das Weiß- oder Braunmehl ohne weiteres an die zu bindenden Speisen thun, so würden in denselben immer kleine Mehlklümpchen unaufgelöst zu finden sein.

Es ist ratsam, sich von diesem Weiß- und Braunmehl immer etwas vorrätig zu halten. Ein solcher Vorrat erleichtert das Geschäft des Kochens sehr. Zu lange jedoch hält es sich nicht, da es leicht dumpfig wird.

6. **Verlorene Eier.** Man setzt eine, der Anzahl der zu kochenden Eier angemessen große Kasserolle, halb mit Wasser gefüllt, aufs Feuer und läßt das Wasser kochen, fügt etwas Salz und Essig hinzu, schlägt die Eier, welche sehr frisch sein müssen, auf und läßt sie behutsam in das kochende Wasser fallen. Wenn das Weiße der Eier nach etwa 2 Minuten eine zarte Festigkeit erlangt hat (die Dotter müssen durchaus weich bleiben), so nimmt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser, oder man gießt vorsichtig so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Eier nicht mehr nachziehen und härter werden können, putzt und schneidet sie dann rund und glatt, und legt sie wieder in kaltes Wasser. Kurz vor dem Gebrauche läßt man die verlorenen Eier zur Seite des Feuers gut warm, aber nicht heiß werden.

7. **Nudeln.** Zu $2^1/_4$ Liter Suppe nimmt man 2 reichliche Löffel Mehl und ein Ei, thut das Mehl auf ein reines Küchenbrett, vermischt es mittelst eines Messers mit dem vorher gut geklopften Ei und ein wenig Salz, knetet die Mischung dann mit der Hand zu einem festen, glatten Teige, wobei man, wenn derselbe zu weich blieb, noch etwas Mehl hinzusetzt; alsdann rollt man den Teig mit Hülfe von etwas darunter und darüber gestreuten Mehls sehr dünn aus, läßt ihn auf dem Brette oder auf einem erwärmten Bleche ein wenig trocknen, schneidet ihn in fingerbreite Streifen, legt diese übereinander und schneidet nun mit einem scharfen Küchenmesser so feine Fäden davon, als nur immer möglich ist. Will man die Fäden sehr lang haben, so wickelt man den dünn ausgerollten Teig zu einer Rolle zusammen, und schneidet ihn sehr fein. Zur Aufbewahrung müssen die Nudelfäden dünn auseinander gestreut und getrocknet werden, da sie sonst leicht dumpfig werden.

8. **Mehlgräupchen.** Zu diesen wendet man den eben beschriebenen Nudelteig an, rollt denselben dünn aus, schneidet ihn in Würfel, legt diese auf ein Brett und zerschneidet sie mit einem Wiegemesser zur Größe der feinen Gräupchen. Man kann diese auch durch Reiben auf einem Reibeisen hervorbringen, doch muß hierzu sehr trockner und steifer Teig genommen werden; weicher Teig reibt sich nicht kurz und liefert längliche Gräupchen.

9. **Krebsbutter.** Um recht rote Krebsbutter zu bereiten, müssen die Krebse mit Wasser und wenig Salz abgekocht werden. Nachdem man dann das Fleisch derselben aus den Schalen gebrochen hat, stößt man

sämtliche Schalen, mit Ausnahme der graufaserigen Leiber der Krebse, die man wegwirft, in einem Mörser so fein als möglich, vermischt sie durch Stoßen mit halb so viel Butter als Krebsschalen, und setzt sie in einer Kasserolle auf nicht zu starkes Feuer, wo man sie ungefähr eine halbe Stunde sacht schmoren läßt und sie dabei durch oft wiederholtes Umrühren vor dem Anbrennen bewahrt. Nun gießt man kochendes Wasser auf die Schalen, läßt sie mit diesem eine kurze Zeit kochen und gießt sie dann in ein über eine tiefe Schüssel gestelltes feines Sieb. Ist die Flüssigkeit von den Schalen abgelaufen, so gießt man über diese noch einmal kochendes Wasser, damit die Butter völlig losgespült wird, und drückt sie zuletzt mit einer Kelle rein aus. Nach dem Erkalten wird die Butter von dem Wasser abgenommen, zusammengeschmolzen (wobei man sich jedoch hüten muß, sie zu heiß werden zu lassen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verliert) und so aufbewahrt. Bei zu langer Aufbewahrung verliert die Krebsbutter täglich mehr von ihrer roten Farbe und wird zuletzt gelb. Zu verschiedenen Speisen wird dieselbe häufig angewendet, wie in der Folge gezeigt werden soll.

10. Krebse zu Frikassee u. s. w. herzurichten. Man breche die Schwänze, nachdem die Krebse gekocht sind, behutsam aus den Schalen, reinige die Nasen von der Galle und den graufaserigen Leibern, fülle sie mit einer Semmelfarce (Nr. 41) und brate sie in Butter zu schöner, brauner Farbe. Die Schwänzchen erwärme man in heißer Bouillon ehe man sie anrichtet. Zur Krebsbutter gebrauche man alle übrigen Schalen und bereite sie nach Nr. 9.

11. Eine Fleischfarce zu Klößen und dergleichen. Derbes Kalbfleisch aus der Keule, dem Blatt oder dem Rippenstück wird rein aus Häuten und Sehnen geschabt und sehr fein gehackt. Abgeschältes Milchbrot wird in Milch oder Wasser eingeweicht und recht trocken ausgedrückt. Von diesem Milchbrot wird ein gutes Drittel soviel, als es Fleisch ist, und ebensoviel Butter als Milchbrot in einem Steinmörser oder Reibenapf recht weiß zusammengerieben; dann wird das Fleisch nebst Salz, Muskatnuß und ein paar Eidottern hinzugefügt, durch tüchtiges Reiben mit Semmel und Butter genau vermischt und durch ein großes Sieb gestrichen, welches in keiner Küche fehlen darf. Man koche nun einen Kloß von dieser Farce zur Probe; ist sie zu fest geraten, so mache man sie mit Sahne und Butter oder mit ein wenig von Sahne und Weißmehl gekochtem Brei feiner; ist sie hingegen zu fein, so rühre man noch ein Ei und gehacktes Fleisch darunter. Zu welchen Speisen diese Farce gebraucht wird, bestimmen späterfolgende Vorschriften.

12. Eine Farce zum Farcieren. 1 Pfund (500 Gr.) derbes Kalbfleisch und ebensoviel derbes mageres Schweinefleisch wird aus Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt. ¾ Pfund (375 Gr.) frisches Schweinefett oder ungeräucherter Speck wird ebenfalls feingehackt. Für

etwa 10 Pfennige abgeschältes und in Stücke geschnittenes Milchbrot wird mit einer Zwiebel und einigen Schalotten (welche in Scheiben geschnitten und in Butter weich- und weißgeschwitzt sind) und etwas Milch oder Wasser auf dem Feuer zu einem steifen Teige abgerührt, den man heiß mit 2 ganzen Eiern vermischt und erkalten läßt. Nachdem man alle diese Vorbereitungen gemacht hat, thut man das Fleisch, das Fett und ebensoviel Semmelbrei als Fett in einen Mörser oder Reibenapf, fügt etwas Salz, gemischtes Gewürz*) und einige Eidotter hinzu, mischt alles durch tüchtiges Stoßen oder Reiben gut untereinander und streicht die Farce durch ein großes Sieb. — Diese, wie überhaupt jede Farce, wird, wenn sie in der Probe zu fest oder zu fein befunden wird, auf dieselbe Art lockerer oder fester gemacht, wie es in Nr. 11 angegeben ist.

Anmerkung. Um das Gelingen der Farce zu sichern, teile man die drei Hauptbestandteile jeder Farce: Fleisch, Fett oder Butter und Semmel oder Semmelbrei so ein, daß die Semmel ein Drittel des Fleisches ausmacht, und Fett oder Butter ebensoviel als Semmel ist. Nach der Zusammensetzung wird sich dann durch eine gemachte Probe finden, ob noch etwas von einem dieser Bestandteile zuzusetzen sei. Verfeinern läßt sich eine Farce mit leichter Mühe, wie man aus der Nr. 11 gegebenen Vorschrift ersehen kann, wohingegen es oft sehr umständlich ist, sie fester zu machen. Wenn man die hier gegebene Regel in betreff der Einteilung befolgt, wird die Farce selten zu fein werden.

13. **Eine andere Farce zum Farcieren.** Hierzu kann man Reste von Kalbsbraten und Geflügel verwenden. Man putze von denselben alles Braune rein ab und hacke das Fleisch sehr fein; desgleichen hacke man etwas rohe, aus Häuten und Sehnen geschabte Kalbsleber fein. Dann rühre man in einem Reibenapf etwas Butter zu Sahne, füge etwas geriebene Semmel, einige Eier, ein wenig abgeriebene Citronenschale, geriebene Muskatnuß, das gehackte Fleisch nebst der Leber und das nötige Salz dazu, und mische dies alles durch tüchtiges Reiben gut untereinander. Auch Sardellen, die gut gewaschen, von den Gräten befreit und feingehackt worden sind, kann man dieser Farce beimischen. Statt der Kalbsleber kann man auch Geflügellebern anwenden.

14. **Farce zu kalten Pasteten.** Im allgemeinen werden die Farcen zu den verschiedenen kalten Pasteten auf eine und dieselbe Art bereitet, und sind die Hauptbestandteile derselben: rohes Fleisch, halb gargemachtes oder abpassiertes Fleisch und Fett. Gewürzt werden sie mit Zwiebeln, Schalotten, gemischtem Gewürz und Salz, mitunter auch mit ein wenig Rokambole oder Knoblauch. Wenn die Pasteten nicht lange aufbewahrt werden sollen, kann man auch Semmel unter die Farce mischen. — Als Regel kann man aufstellen, daß die Farcen zu Pasteten von weißem Fleisch und von zahmem Geflügel nur von Kalbfleisch und Schweinefleisch bereitet werden. — Zu Pasteten von Wild und wildem Geflügel kann Wildfleisch angewendet werden, und zu Pasteten von Schinken kann der Abgang des zur Pastete bestimmten Schinkens an Stelle des abpassierten Fleisches genommen werden. — Die Bereitungsart ist folgende:

---

*) Siehe den Artikel „gemischtes Gewürz" in der Erklärung einiger Kunstausdrücke S. 10.

Man schabt derbes Kalbfleisch und mageres Schweinefleisch (beides zu gleichen Teilen) recht rein aus Häuten und Sehnen. Einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Schalotten schwitzt man mit etwas Butter weich, läßt sie aber nicht gelb werden, thut etwa zwei Drittel des ausgeschabten Fleisches hinzu, läßt dies auf starkem Feuer unter stetem Umrühren rasch steif werden und hackt es, nebst dem rohen Fleische, sehr fein. Man fügt alsdann ebensoviel feingehacktes frisches Schweinefett oder ungeräucherten Speck, als das ausgeschabte Fleisch an Gewicht betrug, nebst Salz und gemischtem Gewürz hinzu, und vermischt alles genau miteinander, am besten durch Stoßen in einem Mörser oder Reiben in einem Napfe. Will man Semmel unter die Farce nehmen, so kocht man von abgeschälter Semmel mit Fleischbrühe oder Wasser einen recht steifen Brei, läßt ihn erkalten und mischt davon ein Drittel soviel, als es Fleisch ist, darunter.

Die Farcen der Pasteten, zu welchen Trüffeln gehören, als Wild-, Fasanen-, Rebhühner- &c. Pasteten, werden auch noch mit den mit ein wenig Butter oder Speck ganz feingestoßenen Schalen der sehr rein gebürsteten Trüffeln gewürzt, auch kann man feingehackte Champignons darunter mischen. Wenn alle Ingredienzen gut untereinander gemischt sind, wird die Farce durch ein großes Sieb gestrichen.

Anmerkung. Das Durchstreichen der Farcen durch ein Sieb ist zwar eine unangenehme und zeitraubende Arbeit, belohnt sich aber dadurch reichlich, daß die Farcen unvergleichlich besser und sauberer werden; denn in undurchgestrichenen Farcen finden sich immer, und wenn sie noch so gut behandelt sind, kleine Sehnen oder Stückchen Fleisch, die dem Wiegemesser entgangen sind, u. s. w. vor.

15. Hühnerfarce. Das Fleisch eines alten Huhnes wird rein aus den Sehnen geschabt und mit einem Wiegemesser sehr feingehackt. Man schäle dann für 10 Pfennige Milchbrot, weiche es in Milch ein, drücke es gut aus und reibe es mit etwa 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter in einem Mörser oder Reibenapf recht weiß, füge nach und nach unter stetem Rühren das Hühnerfleisch, einige Eidotter, ein wenig geriebene Muskatnuß und das nötige Salz hinzu, und streiche dann die Farce durch ein Sieb.

Auf eine andere Art bereitet man die Hühnerfarce folgendermaßen: Man macht eine Mehlpanade, wie es unter den Kunstausdrücken Seite 12 in dem Artikel „Panade" angegeben ist, läßt sie erkalten, nimmt davon ein Drittel soviel als Hühnerfleisch und etwas mehr Butter als Panade und rührt beides in einem Reibenapf gut zusammen, thut unter fortdauerndem Rühren nach und nach das Hühnerfleisch, einige Eidotter, Salz und Muskatnuß hinzu, so daß alles gut untereinander gemischt wird. Sollte die Farce zu fest sein, so rührt man noch ein wenig Bechamel- oder andere vorrätige weiße Sauce darunter, oder man kocht von etwas Weißmehl und Milch einen dicklichen Brei und macht damit die Farce lockerer.

16. Fischfarce. Zur Bereitung derselben eignen sich vorzugsweise

Zander, Hechte und Karpfen. — Man schneidet einen Fisch gedachter Art von etwa 1 Pfd. (500 Gr.) aus Gräten und Haut, wäscht das Fleisch, trocknet es auf einem Tuche ab und hackt es sehr fein. Alsdann schneidet man eine kleine Zwiebel in feine Scheibchen, schwitzt dieselbe mit 200 Gr. Butter auf gelindem Feuer weich (sie darf aber nicht gelb werden, weil die Farce sonst nicht gut schmeckt), rührt dies in einem Mörser oder Reibenapf zu Sahne, fügt für 10 Pfennige abgeschältes, in Milch eingeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrot hinzu, rührt es recht weiß, mischt den gehackten Fisch, einige Eidotter, geriebene Muskatnuß und das nötige Salz nach und nach darunter und streicht die Farce durch ein Sieb. — Eine gemachte Probe lehrt, ob die Farce zu fein oder zu fest ist, und man hilft dann einem solchen Fehler auf die oben in Nr. 11 und Nr. 15 angeführte Weise ab. — Wenn man Reste von gekochtem Fisch zu einem Gratin ꝛc. verwenden will, so kann man das von den Gräten und der Haut sauber abgelöste gekochte Fischfleisch feingehackt unter die Farce mischen. Es bindet aber der gekochte Fisch gar nicht, und man kann davon ohne die Verbindung mit rohem Fisch keine haltbare Farce machen.

17. **Leberfarce.** Man hacke Kalbsleber oder Wildleber, nachdem man dieselbe abgehäutet und aus den Sehnen geschabt hat, und etwa ein Drittel soviel, als es Leber ist, ungeräucherten Speck oder frisches Schweinefett (jedoch jedes besonders) sehr fein. Dann schneide man einige Zwiebeln und Schalotten in Scheiben, schwitze sie in etwas Butter weich, füge abgeschältes, in Wasser aufgeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrot hinzu, rühre dieses auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, thue von diesem reichlich soviel, als die Fettmasse beträgt, in einen Mörser oder Reibenapf, setze das Fett und die Leber nebst einigen Eidottern hinzu, rühre alles gut untereinander, würze die Farce mit Salz und gemischtem Gewürz (siehe das Register) und streiche sie durch ein Sieb. Der Zusatz von feingestoßenen und durch ein Sieb gestrichenen Trüffelschalen giebt dieser Farce einen vortrefflichen Geschmack.

18. **Farce zum Füllen der Puter und Kapaune.** Man nehme zum Füllen eines großen Puters (Truthahns) oder für 3—4 Kapaune 1 Pfund (500 Gr.) Schweinefleisch (Schweinfilet) und 500 Gr. Kalbfleisch, schabe es fein, daß alle Sehnen zurückbleiben und hacke es noch einmal durch, nebst der rohen Leber des Geflügels. Dann weiche man 125 Gr. abgeriebenes Weißbrot in Milch, drücke es tüchtig aus, und lasse es mit 125 Gr. Butter unter fortwährendem Umrühren auf dem Feuer ausquellen, bis es sich von der Kasserolle ablöst. Nach dem Erkalten vermische man es mit dem Fleische, rühre 4 Eier darunter, Salz, Pfeffer, gewiegte Citronenschale etwas Sardelle und streiche das Ganze durch ein Sieb.

Noch feiner wird die Farce, wenn man anstatt des Kalbfleisches, Kalbsmilch darunter giebt, und Trüffeln nach Nr. 1 gereinigt in feine Scheiben schneidet, in die Farce mischt.

Eine einfachere Farce ist: Man kocht das Herz und den Magen des Puters weich und hackt beides nebst der rohen, gutgereinigten Leber fein, rührt dann 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter zu Sahne, und mischt nach und nach 3 ganze Eier, einen Tassenkopf geriebene Semmel, Muskatnuß, Salz und das gehackte Fleisch darunter. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte, in Butter geschwitzte Schalotte hinzufügen. — Man kocht ein wenig von dieser Farce zur Probe ab; ist sie zu fest, so rührt man etwas weiße Sauce oder Sahne darunter; ist sie hingegen zu fein, so thut man noch 1 Ei und etwas Semmel hinzu.

19. Eine andere Farce zum Füllen der Puter und Tauben. Man rühre 130 Gr. Butter zu Sahne, vermische sie nach und nach mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, füge etwas Salz und geriebene Muskatnuß, ein wenig abgeriebene Citronenschale, einige feingestoßene bittere Mandeln und 70 Gr. gutgereinigte Korinthen hinzu, und rühre zuletzt etwa 250 Gr. weiße geriebene Semmel darunter. Viel kräftiger jedoch zum Füllen von Tauben ist die Farce Nr. 13.

20. Vom Abquirlen (Abziehen, Legieren) der Speisen. Da der Wohlgeschmack und das appetitliche Aussehen vieler Speisen großenteils erst durch das Abquirlen oder Legieren mit Eiern erzeugt oder erhöht wird, die Speisen aber, wenn das Abquirlen auf eine unrichtige Weise geschieht, sehr häufig gerinnen oder käsig werden, und dadurch obengenannter Zweck geradezu vereitelt wird, so wird es vielleicht vielen erwünscht sein, hier mit dem besten, beim Abquirlen zu beobachtenden Verfahren bekannt gemacht zu werden. — Man wendet zum Abquirlen der Speisen gewöhnlich nur Eidotter an, indessen kann man da, wo es weniger auf gutes Aussehen der Speisen, als auf Ersparnis von Eiern ankommt, auch wohl das Weiße der Eier mit zum Abquirlen nehmen; da jedoch die mit ganzen Eiern legierten Speisen vorzüglich leicht gerinnen, so zieht man es auch aus diesem Grunde vor, sich zum Legieren nur der Eidotter zu bedienen. — Man thut die zum Abquirlen bestimmten Eidotter in einen kleinen Napf, rührt sie recht klar, fügt auf jedes Eidotter einen reichlichen Eßlöffel voll Flüssigkeit, wie sie zu der abzuquirlenden Speise paßt, als Wasser, Wein, Milch, Sahne, hinzu, mischt dies gut untereinander und gießt es durch ein Sieb. Dies nennt man Liaison. Die Speisen müssen in dem Augenblicke, wo sie abgequirlt werden sollen, kochend sein, werden aber zum Behuf des Legierens vom Feuer abgenommen. Sind es Suppen, Saucen oder andere flüssige Sachen, so thut man einen kleinen Teil derselben unter stetem Rühren zu der Liaison und vermischt beides recht klar miteinander, gießt dann diese Mischung wieder zu der übrigen Suppe oder Sauce und rührt oder quirlt diese nun solange, bis sich alles genau miteinander verbunden hat. Die abgequirlte Speise darf nun nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. Eine Ausnahme hiervon machen die Saucen, in welchen Citronen- oder Essigsäure ent-

halten ist. Diese kann man, wenn sie nach dem Abquirlen vielleicht nicht die gehörige Dicke erlangt haben, beliebig einkochen, ohne daß sie gerinnen, jedoch müssen sie dabei fortwährend gerührt werden. Wenn es einmal vorkommt, daß eine abgequirlte Suppe oder Sauce gerinnt, und man hat noch soviel Zeit, um dies verbessern zu können, so quirle man dieselbe noch einmal mit einer Liaison von einigen Eidottern ab; auf diese Weise wird sie wieder glatt. — Man legiere die Speisen, besonders die Suppen, womöglich erst kurz vor dem Anrichten, denn langes Stehen derselben befördert das Gerinnen. — Um abgequirlte Speisen zu erwärmen oder warm zu erhalten, bediene man sich stets eines Bain-marie (siehe das Register) und rühre oder schüttele die Speisen oft um, dann werden sie nicht so leicht gerinnen. — Zum Legieren der Milchsuppen und der Milch- und Sahnen-Saucen kann man, um Eier zu ersparen, etwas Mehl zu den Eiern nehmen, und rechnet dann auf 3 Eier 1 Eßlöffel voll feines Weizenmehl und ein kleines Weinglas voll Flüssigkeit.

21. Butter zum Ausbacken oder zu anderen Zwecken abzuklären, Backfett zu klären, vom Ausbacken und über die richtige Anwendung des Fettes. Man läßt die zum Abklären bestimmte Butter in einer nicht zu kleinen Kasserolle auf gelindem Feuer solange kochen, bis sie nicht mehr kreischt, läßt sie aber dabei nicht gelb werden, nimmt sie vom Feuer, entfernt nach einer kurzen Zeit den Schaum von der Oberfläche, und gießt die Butter vorsichtig von ihrem salzigen Bodensatze in eine andere Kasserolle ab.

Will man ausbacken, so lasse man die Butter auf dem Feuer so heiß werden, daß ein wenig hineingeworfener Teig gleich wieder oben schwimmt; erst dann kann man mit dem Ausbacken den Anfang machen. (Man kann bei einiger Übung auch an einem kaum merklichen Rauchen der Butter erkennen, daß sie heiß genug ist.) Das Geschirr, in welchem man ausbacken will, muß breit und mit einem Stiele versehen sein; eine flache kupferne Kasserolle ist am geeignetsten dazu; es muß so viel Butter sein, daß die auszubackenden Sachen darin schwimmen können. Man backe auf raschem Feuer aus, nehme jedoch jedesmal, wenn die Butter heiß ist und die auszubackenden Sachen hineingelegt sind, die Kasserolle vom Feuer ab und backe die Sachen neben demselben, die Kasserolle immerwährend sacht schüttelnd, zu der gehörigen Farbe. — Man darf nur soviel Stücke auf einmal in die Butter legen, daß sie bequem nebeneinander schwimmen können, und nehme dabei auch auf das Aufgehen, wie es z. B. bei Pfannkuchen, Spritzkuchen ꝛc. stattfindet, gehörige Rücksicht. — Wenn man viele Sachen hintereinander auszubacken hat und die Butter dabei matt wird (was man an einem Schäumen derselben nach dem Einlegen der Sachen erkennt), so kräftigt man sie wieder durch frisch abgeklärte Butter. In matter Butter gebackene Sachen erhalten eine sehr schlechte Farbe und nehmen eine große Quantität Butter in sich auf. — Zum

Ausbacken süßer Sachen kann man etwas weiß ausgebratenes frisches Schweinefett mit der Butter vermischen und auch wohl in lauter Schweinefett ausbacken. Der Geschmack solcher Sachen ist aber nicht so gut, als der in Butter gebackenen. — Zum Ausbacken von Fisch und Fleisch, überhaupt salziger Sachen, kann man gut ausgebratenes Rindsfett mit vorzüglichem Erfolg verwenden. Auch zu Backwerk, welches warm genossen wird, kann man Rindsfett unter die Backbutter mischen. Hat man Rindsfett von der Bouillon, so klärt man dies auf nicht zu scharfem Feuer auf die Art, daß man es solange auf dem Feuer stehen läßt, bis es nicht mehr kreischt, und gießt es dann nach einigem Verkühlen durch ein Sieb. Frischen Rindertalg schneidet man in kleine Stücke, hackt ihn mit einem erwärmten Wiegemesser fein, setzt ihn mit ein wenig Wasser auf nicht zu scharfes Feuer und bratet ihn unter öfterem Umrühren so lange, bis alle wässerigen Teile verdampft sind und das Fett ganz ruhig geworden ist. Sodann gießt man es durch ein Sieb und verwahrt es zum Ausbacken. — In solchem Fett kann man mehreremale ausbacken, vorausgesetzt, daß es beim jedesmaligen Gebrauche nicht zu stark benutzt ist. — Auch alle andern Arten von Fett sind in der Küche zu verwerten, nur kommt es auf die richtige Anwendung an. Einige Winke hierüber werden mancher Hausfrau, die neben guter Zubereitung der Speisen auch Sparsamkeit im Auge hat, willkommen sein. Eine Hauptsache ist, das Fett gut auszulassen, man befolge obige Angabe. Frisches Rindsfett ist zu fast allen Gemüsen zu gebrauchen, auch kann man es für Braten, welche langsam und lange gebraten werden, z. B. Rinderbraten, Hammelbraten u. s. w. sehr gut anstatt Butter verwenden (obgleich Butter immer am besten dazu ist), während diejenigen Braten, welche schnell und kurz gebraten werden, der Butter nicht entbehren können. Rindsfett eignet sich ferner für alle Püree-Suppen zum Mehlbrennen, und zum Ausbacken nach obiger Angabe.

Schweinefett kann man an Kohl, Kraut und zum Ausbacken verwenden.

Hammelfett kann am wenigsten verwertet werden. Zu gröberen Gemüsen, Kartoffeln, Kartoffelklösen und zum Ausbacken von gröberen Speisen ist es wohl zu gebrauchen, hat aber immer einen weniger feinen Geschmack.

Geflügelfett als Gans, Enten, Puterfett u. s. w. ist ebenfalls an Kraut, Kohl und Rüben zu gebrauchen, auch wohl, mit Butter vermischt, zum Ausbacken. An junge Gemüse paßt es, seines eigentümlichen Geschmackes wegen, nicht.

In manchen Haushaltungen wird Rüböl zum Ausbacken verwendet. Es muß jedoch ganz frisch und reinschmeckend und gut ausgeglüht sein (siehe Nr. 1500). Es ist nur zu groben Speisen zu empfehlen. Alles Nähere über Verwendung des Fettes besagen die Rezepte.

22. **Eiweiß zu Schnee zu schlagen.** Das Eiweiß, welches man

zu Schnee schlagen will, darf nicht wässerig oder mit Gelbem vermischt, und die Gerätschaften, welcher man sich zum Schneeschlagen bedient, dürfen durchaus nicht fettig oder feucht sein. — Am besten gerät der Schnee, wenn man ihn in einem porzellanenen Napfe mit rundem Boden oder in einem kuppelförmigen kupfernen oder messingenen Kessel mit einer Rute von dünnem Eisen= oder Messingdraht schlägt. Man thut das Eiweiß in dem Augenblicke, wo man das Schneeschlagen beginnen will, in das dazu bestimmte Gefäß hinein und schlägt es mit der Rute zuerst langsam, dann immer schneller, solange, bis es ein sehr steifer, glatter Schnee geworden ist, der so fest ist, daß, wenn man mit dem Finger darauf tüpft, kaum etwas davon daran haften bleibt. Da das Gelingen vieler Speisen von der Festigkeit des dazu gebrauchten Schneees abhängt, so lasse man sich die Mühe nicht verdrießen, letzteren recht steif zu schlagen. Sollte der Schnee während des Schlagens anfangen, zu gerinnen oder grieselig zu werden, so füge man ein wenig feingestoßenen Zucker oder einige Tropfen Citronensaft hinzu; der Schnee erhält dadurch seine Glätte wieder. — Der fertige Schnee muß gleich verbraucht werden, weil er bei längerem Stehen seine Festigkeit verliert und wässerig wird.

23. Klärungen und Klärungsmittel. Nicht selten muß man bei der Speisebereitung eine Klärung anwenden, um trüben Flüssigkeiten, z. B. Fleischbrühen, Fruchtsäften oder aufgelöstem Zucker eine durchsichtige Klarheit zu geben. — Trübe Fleischbrühe klärt man mit Eiweiß oder ganzen Eiern auf folgende Weise: Zu 4½ Liter Brühe nimmt man 4—5 Eiweiße oder 3 ganze Eier, quirlt diese mit etwas Brühe recht fein, vermischt sie durch Quirlen mit der zu klärenden Brühe, gleichviel, ob diese kalt oder warm ist (nur siedendheiß darf sie nicht sein), läßt die Brühe unter stetem Rühren aufkochen, setzt sie zugedeckt an die Seite des Feuers, und läßt sie solange ganz sacht kochen, bis sich das Ei zu Flocken oder weißen Punkten zusammengezogen hat und die Brühe selbst klar ist. Man seiht dieselbe alsdann durch ein Tuch. — Bisweilen gelingt die Klärung nicht gleich; man muß in diesem Falle die Klärung auf dieselbe Weise wiederholen. — Sehr trübe und weißliche Brühe, wie sie die Auskochung von fettem Rinderbrustfleisch oder von Knochen und sehnigen Fleischteilen liefert, klärt sich sehr schwer, oft gar nicht. — Besonders nötig ist es, die Brühe von solchem Fleische zu klären, welches im Sommer längere Zeit im Eiskeller aufbewahrt wurde, da dieselbe beinahe immer eine schmutzig blaugraue Farbe hat. Ungeklärt liefert solche Brühe sehr unappetitlich aussehende Speisen. — Fruchsäfte klärt man dadurch, daß man sie durch einen gläsernen oder porzellanenen Trichter, der mit weißem Löschpapier ausgelegt ist, laufen läßt und dies Verfahren so oft wiederholt, bis das Durchgelaufene klar ist. Außerdem ist in diesem Buche in dem Artikel: „Gelee von Apfelsinen,“ Nr. 1103, noch ein anderes Verfahren, Fruchtsaft zu klären, angegeben. Geläuterten Zucker, wie

man ihn zur Bereitung der Gelees u. s. w. gebraucht, klärt man mit Eiweiß und verfährt auf folgende Art: Den in Stücke geschlagenen Zucker setzt man mit Wasser (auf 1 Pfd. [500 Gr.] Zucker reichl. 1/4 Liter Wasser) aufs Feuer und läßt ihn sich auflösen, aber nicht heiß werden. Auf 4—5 Kilo (8—10 Pfund) Zucker quirlt man 1 Eiweiß mit ein wenig Wasser recht klar, mischt dies mit dem Zucker und läßt nun das Ganze kochen. Dabei muß man aber sehr genau acht geben; fängt der Zucker an zu kochen, so steigt er plötzlich in die Höhe und strömt mit Macht aus der Kasserolle heraus, so daß man leicht die Hälfte verliert. Um dies zu verhüten, habe man kaltes Wasser zur Hand, und gieße in dem Augenblicke, wo der Zucker in die Höhe steigen will, ein wenig kaltes Wasser hinzu und ziehe die Kasserolle schnell an die Seite des Feuers. Hier lasse man nun den Zucker, dann und wann noch ein klein wenig Wasser hinzugießend, solange ganz sacht kochen, bis er wasserklar ist und sich auf der Oberfläche das Eiweiß als schmutzig bläuliche Masse gesammelt hat. Man hebe diese mit dem Schaumlöffel ab, gieße den Zucker durch eine sauber gewaschene Serviette und verwahre ihn zum Gebrauch.

24. **Rosinen zu reinigen.** Von den Sultanrosinen nimmt man die Stiele ab, wäscht die Rosinen, läßt sie mit Wasser einigemale aufkochen, gießt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie abtropfen und verliest sie. Die Korinthen reibt man mit den Händen leicht ab, um die Stiele zu entfernen, und reinigt sie dann wie die Sultanrosinen. Die großen Rosinen werden von den Stielen befreit, gewaschen, aufgekocht und nach dem Abspülen und Abtropfen verlesen. Zu verschiedenen Speisen werden die großen Rosinen ohne Kerne gebraucht und müssen diese dann mit einem spitzen Messer herausgenommen werden, ohne die Rosinen zu zerreißen.

25. **Reis zu reinigen.** Man thut den Reis in kaltes Wasser, reibt ihn mit den Händen gut ab, setzt ihn mit frischem Wasser auf das Feuer, läßt ihn einmal aufkochen, thut ihn in einen Durchschlag, spült ihn mit kaltem Wasser ab, läßt ihn abtropfen und verliest ihn.

26. **Sago zu reinigen.** Den indischen Palmsago setzt man, nachdem die größeren Stücke klein gestoßen, mit kaltem Wasser auf gelindes Feuer, läßt ihn warm werden, gießt ihn in ein Sieb, setzt ihn mit frischem Wasser wieder auf das Feuer, läßt ihn einige Minuten kochen, gießt ihn wieder in das Sieb, wäscht ihn in kaltem Wasser und verliest ihn recht rein, nachdem er gut abgetropft ist. — Den inländischen Sago (Kartoffelsago) setzt man mit vielem Wasser auf das Feuer und läßt ihn solange langsam kochen, bis er aufgequollen und klar ist, schüttet ihn in einen feinen Durchschlag und spült ihn mit kaltem Wasser gut ab.

27. **Semmel zu braten, zu Suppe und dergleichen.** Man läßt etwas Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne oder in einem Tiegel auf dem Feuer gelb (nicht braun) werden, thut die in kleine oder große Würfel

geschnittene Semmel hinein, bratet sie unter fortwährendem Umrühren oder Umschwingen gelbbraun und schüttet sie zum Abtropfen der Butter in einen Durchschlag. Semmelscheiben läßt man zuerst auf der einen Seite zu der gewünschten Farbe braten, wendet sie dann schnell um und bratet sie, ohne sie zu hart werden zu lassen, auch auf der anderen Seite zu schöner gelbbrauner Farbe.

28. **Speck und Zwiebeln zu braten.** Den in Würfel geschnittenen Speck läßt man auf gelindem Feuer gelblich braten, thut die feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln hinzu und läßt beides zusammen zu schöner hellgelber Farbe braten. Beides zugleich aufzusetzen, ist nicht ratsam, da sich die Zwiebeln früher färben, als der Speck.

29. **Braun-Mehl trocken zu rösten.** Man läßt das auf einem Blech dünn und locker ausgebreitete Mehl in einem ziemlich heißen Ofen unter oft wiederholtem Umrühren zu schöner goldgelber Farbe rösten. In Ermangelung eines Bratofens kann man dieses Mehl auch in einer ganz reinen, durchaus nicht fettigen Pfanne auf gelindem Feuer rösten; ist die Pfanne im geringsten unrein, so bäckt das Mehl am Boden fest, wird schwarzkörnig und bekommt ein übles Ansehen. Auf dem Lande kann man es sich sehr leicht nach dem Brotbacken im Ofen bereiten und so in Vorrat halten. Dieses gerösteten Mehles bedient man sich zu einer sehr wohlschmeckenden Suppe.

30. **Ausbacke-Teig (Klare).** Man rühre 2 Eidotter, ½ Obertasse Weißwein, ½ Obertasse Wasser, 1 Eßlöffel feines Provenceröl, 1 Eßlöffel Rum mit soviel feinem Weizenmehl zusammen, daß ein glatter, dickflüssiger Teig davon wird, schlage ihn tüchtig, so daß er Blasen wirft. Salz und Zucker thue man nach Geschmack daran, je nachdem der Teig zu süßem Backwerk oder zu Kästchen für pikantes Ragout u. s. w. verwendet wird. Zuletzt thue man den Schnee von 2 Eiweißen dazu und rühre ihn tüchtig durch.

31. **Sardellen zu reinigen. — Sardellenbutter.** Man spüle die Sardellen in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser und wasche sie, ohne sie wässern zu lassen, indem man eine Sardelle nach der anderen auf die innere Fläche der linken Hand legt und mit den Fingern der rechten Hand oder mit einem Messerchen das Salz von den Sardellen leicht abreibt und zugleich die Floßfedern von dem Rücken der Fische wegnimmt. Man reiße die Sardellen alsdann von dem Rückgrat los in Hälften, und lege diese nebeneinander über den Rand eines Tellers oder einer Schüssel. Sind nun die Sardellen von den Gräten gelöst, so putze man sie aus, sie eine nach der andern auf ein Brettchen legend und mit dem Messer die Schwanzspitze und die Bauchgräten davon abschneidend. — Man richte die Sardellen, wenn man sie auf die Tafel giebt, recht zierlich an, indem man sie in Form eines Sternes oder kreuzweise übereinander auf eine Schüssel oder Assiette legt.

Zur Sardellenbutter hackt man das von den Gräten gelöste Fleisch reingewaschener, gut abgetrockneter Sardellen sehr fein, vermischt es mit einem gleichen Gewicht feiner Butter und streicht es durch ein Haarsieb. Damit sich die Butter mit den gehackten Sardellen gut verbinde, erweiche man erstere an einem warmen Orte, lasse sie aber durchaus nicht schmelzen.

Man kann die Sardellenbutter höchstens 2 bis 3 Tage aufbewahren. Bei längerer Aufbewahrung nimmt sie einen thranigen Geschmack an.

32. **Maître d'hôtel-Butter.** Man thut $1/4$ Pfd. (125 Gr.) frische Butter in einen kleinen Napf, fügt einen Eßlöffel gehackte Petersilie, den Saft einer Citrone, ein wenig Salz und weißen Pfeffer hinzu, mischt alles gut untereinander und verwahrt es bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte. Über die Anwendung dieser Butter werden späterfolgende Rezepte Auskunft geben.

33. **Vom Spicken.** Das Spicken vieler, zum Braten und Braisieren bestimmter Gegenstände hat nicht allein den Zweck, dieselben saftiger zu machen, sondern dient auch dazu, ihnen ein gefälliges, zum Genusse einladendes Ansehen zu geben. Um letzteres zu erreichen, ist es jedoch notwendig, daß die Gegenstände auch sauber gespickt werden, und dazu gehören außer der erforderlichen Geschicklichkeit im Spicken und Speckschneiden auch sehr guter Speck und gute Spicknadeln. Was nun den Speck betrifft, so muß derselbe weiß und fest sein und sich nicht dehnen. Am besten ist der Luftspeck. Wo man diesen nicht haben kann, da suche man sich Speck zu verschaffen, der nur schwach geräuchert und nicht zu dick ist.

Um die zum Spicken erforderlichen Speckfäden schneiden zu können, schneidet man zuerst von dem oberen, weichen Teil des Speckes, welchen man zu anderen Zwecken benutzen kann, soviel ab, daß nur etwa zwei Finger hoch Speck auf der Schwarte bleibt, und schneidet dann diesen letztern in Stücke, die so breit sind, als die Speckfäden lang werden sollen. Diese Stücke schneidet man nun mit einem dünnen, scharfen Messer in der Quere von oben herab bis auf die Schwarte in mehr oder weniger dünne Blätter, je nachdem die Speckfäden dicker oder dünner werden sollen, drückt dann die Blätter fest aneinander, stellt das Speckstück auf die hohe Kante und schneidet es in Fäden von der Dicke, wie man sie zu haben wünscht. Um elegant zu spicken, ist es durchaus notwendig, daß die Speckfäden egal vierkantig und von gleicher Dicke sind. Wenn man nun auf diese Weise soviel Speck geschnitten hat, als man für nötig erachtet, so macht man auf dem zu spickenden Gegenstande, z. B. einem Rinderfilet, welches man der Länge nach auf den mit einem reinen Tuche bedeckten Tisch vor sich hingelegt hat, indem man dasselbe mit der linken Hand festhält, an der Stelle, wo man das Spicken beginnen will (gewöhnlich in der Mitte des Filets), mit der Spitze der Nadel drei erkennbare Querlinien über das Filet, jede etwa einen Finger breit von der andern entfernt, sticht dann die flach gehaltene Spicknadel am äußersten

linken Ende der untersten Linie so in das Fleisch, daß die Spitze auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt dann einen der Speckfäden mit der rechten Hand in die Spicknadel und zieht diese schnell und geschickt durch das Fleisch, so daß der Speckfaden mit einem Drittel seiner Länge in dem Fleische stecken bleibt und auf jeder Linie ein Drittel heraussteht, führt dicht daneben den zweiten Speckfaden auf gleiche Weise durch das Fleisch, fährt so bis zum Ende der Linie fort, und bildet auf diese Weise die erste Reihe. Dann bezeichnet man unterhalb der dritten Linie eine vierte und spickt eine zweite Reihe, indem man die Nadel auf der vierten Linie einsetzt und auf der zweiten Linie herauszieht. Hierauf bezeichnet man eine fünfte Linie und führt die dort hineingesteckten Speckfäden zwischen den Speckfäden der dritten Linie heraus. Man fährt nun so fort, bis das Filet bis unten zur Spitze hin kraus und sauber bespickt ist, dreht es dann um und spickt auch die andere Hälfte. — Es bedarf wohl keiner Bemerkung, daß die sauber gespickten Gegenstände beim Braten und Braisieren behutsam behandelt werden müssen, damit die Speckfäden nicht beschädigt werden.

34. Spinatmatte. Dieselbe wird zur Färbung verschiedener Speisen gebraucht und folgendermaßen bereitet: Man nimmt gewaschenen Spinat, stößt ihn im Mörser recht fein, drückt den Saft durch ein feines Sieb oder ein Tuch auf einen Teller oder in einen kleinen Napf und setzt ihn auf einen Topf mit kochendem Wasser; wenn der Spinatsaft heiß wird, gerinnt er und scheidet sich in gelbes Wasser und schöne grüne Flocken; dies gießt man auf ein feines Sieb oder in ein Tuch, läßt das Wasser ablaufen und gebraucht die schön grüne Matte, wie es später beschrieben wird.

35. Die Vorbereitung der echten Kastanien oder Maronen. Man legt die Maronen, nachdem man von denselben die äußere braune Schale abgeschält hat, in siedendes Wasser und läßt sie solange, ohne daß sie kochen, auf dem Feuer stehen, bis die zweite Schale sich leicht davon abstreifen läßt. Man nimmt jetzt immer nur einige Maronen auf einmal mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heraus, streift die Schale schnell davon ab und wirft die Maronen in kaltes Wasser. Zu bemerken ist hierbei noch, daß man weiße Wäsche sehr vor dem Bespritzen mit dem Wasser, in welchem die Maronen gebrüht sind, zu hüten hat, weil dasselbe braune Flecken erzeugt, die schwer oder gar nicht zu vertilgen sind.

Die gebratenen Maronen werden auf folgende Weise bereitet: Man schneidet die Spitzen der Maronen so weit ab, daß das Fleisch sichtbar wird, oder man kerbt die Schale übers Kreuz ein, legt die Maronen in eine Kasserolle, deren Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, deckt sie mit Salz fest zu, setzt sie in eine heiße Bratröhre und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Hierauf nimmt man sie aus dem Salze heraus, wischt sie gut ab, richtet sie in eine taschenförmig zusammengelegte Serviette an, serviert sie so heiß als möglich und giebt frische Butter dazu auf die Tafel.

Man kann die Maronen auch in einer Kaffeetrommel über hellem Feuer unter beständigem Drehen in etwa 10 Minuten gar rösten, doch geben viele den auf die erstere Art gebratenen Maronen den Vorzug.

36. Jüs zu bereiten. Man bedecke den Boden einer Kasserolle mit Rindertalg oder ungeräuchertem Speck, oder man bestreiche ihn dick mit Butter oder gutem Bratenfett, lege in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Mohrrüben darauf, decke soviel Schnitte von derbem Rindfleisch, Kalbfleisch und Schinken (auch wohl von Wildfleisch) darüber, daß die Kasserolle beinahe halb voll wird, und lasse dies auf nicht zu starkem Feuer, ohne es umzurühren, so lange braten, bis sich am Boden der Kasserolle ein dunkelbrauner Satz gebildet hat. Man sei aber aufmerksam, daß es nicht anbrenne, und man kann, um dies zu verhüten, von Zeit zu Zeit, wenn es stark kreischt, ein wenig Wasser oder dünne Bouillon hinzugießen. — Wenn der Satz auf dem Boden der Kasserolle nun recht braun geworden ist, so gieße man das Fett davon ab, fülle kaltes Wasser oder schwache Fleischbrühe auf das Fleisch, lasse es kochen, schäume es gut aus, thue etwas Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln daran, lasse es einige Stunden langsam kochen, gieße die Jüs durch ein Tuch oder feines Sieb, und verwende sie nach späterer Anweisung. — Hat man nicht Zeit oder Mittel genug, um zur Bereitung von braunen Suppen oder Saucen eine solche Fleisch-Jüs anzufertigen, so kann man sich auch wohl einer **Zucker-Jüs** bedienen, welche man folgendermaßen bereitet: Man rühre in einer womöglich unverzinnten Kasserolle oder in einer kleinen eisernen Pfanne etwas gestoßenen Zucker auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis er flüssig geworden und sich nach und nach ganz dunkelbraun gefärbt hat. Dann gieße man ein wenig Wasser hinzu und löse den Zucker damit auf. Man darf dieses Färbungsmittel, welches zu jeder Zeit bloß ein Notbehelf ist, nur mit großer Vorsicht und in nicht zu großer Quantität anwenden, indem es den Speisen einen unangenehmen süßlich-bitteren Geschmack mitteilt.

Von kleinen Fleisch- und Knochenabfällen, wie sie z. B. bei der Zubereitung von Wild- oder Kalbsfricandeaus oder von Koteletten irgend einer Art entstehen, kann man auf folgende einfache Weise eine gute Jüs bereiten: Man läßt in einer passenden Kasserolle etwas Butter gelb werden, thut die Abfälle nebst einigen Mohrrüben- und Selleriescheiben und eine Zwiebel hinzu, läßt dies zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer schmoren, bis sich auf dem Boden der Kasserolle ein brauner Satz gebildet hat und die Butter klar hervortritt. Zu braun darf der Satz aber nicht werden. Man gießt nun etwas Wasser hinzu, läßt es noch eine Stunde sacht kochen und gießt die Jüs durch ein Sieb. Waren es nicht zu wenige Abfälle, so kann man sie, nachdem die Jüs davon bereitet und abgegossen ist, noch einmal mit Wasser auskochen und erhält dadurch eine recht brauchbare Brühe.

37. Bouillon zu kochen. 2—3 Kilo zuvor in kaltem Wasser rein abgewaschenes Rindfleisch werden in einen Topf gethan, mit $4\frac{1}{2}$—$6\frac{3}{4}$ Liter kaltem Wasser übergossen, ans Feuer gesetzt, gut abgeschäumt, damit die Brühe recht klar werde, und nur mäßig gesalzen. Dann thut man etwas Sellerie, eine Petersilienwurzel, etwas Porree nebst einigen Mohrrüben hinzu, deckt den Topf halb zu und läßt dieses 3—4 Stunden lang sehr langsam kochen; darauf gießt man die Brühe durch ein feines Haarsieb oder eine Serviette davon ab.

Kochte die Brühe während dieser Zeit stets nur langsam, so wird man des Zugießens von Wasser überhoben sein, welches aber in dem Falle geschehen muß, wenn die Flüssigkeit bedeutend einkochte. Schmackhafter wird die Brühe jedenfalls, wenn man es so einrichtet, daß man nicht nötig hat, Wasser zuzugießen, darum vermeide man auch, während des Kochens Brühe abzufüllen. Kann man dies aber nicht umgehen und ist man genötigt, als Ersatz für die abgefüllte Brühe kochendes Wasser hinzuzugießen, so lasse man das Fleisch wenigstens noch eine Stunde damit kochen.

Wünscht man die Bouillon von brauner Farbe zu haben, so thut man ein Stück braungebratenes Rindfleisch hinzu. Dieselbe Farbe läßt sich auch durch das Hinzufügen einiger zuvor in einem Brat- oder Backofen braungerösteter Mohrrüben oder Zwiebeln erzielen.

Schließlich gilt bei dem Fleische zur Bouillon dieselbe Bemerkung, wie bei allen zum Braten bestimmten Fleischarten, daß solche zuvor mit reinem Wasser nur abgewaschen, keineswegs aber längere Zeit gewässert werden, wodurch sie nur an Kräftigkeit verlieren.

38. Fleischgelee oder Aspic (für 16—18 Personen). Man spalte 6 frische Kälberfüße, nachdem der obere Teil des Knochens davon abgehauen worden ist, setze sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund derben Rindfleisch und 6 Liter Wasser aufs Feuer, schäume sie rein aus, füge 2 Zwiebeln, einige Mohrrüben, etwas Sellerie, ein paar Schalotten, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Pfeffer, englisches Gewürz und Nelken hinzu, lasse sie 4—5 Stunden langsam kochen, gieße die Brühe durch ein Sieb, koche sie bis zu $2\frac{1}{4}$ Liter ein und lasse sie bis zum nächsten Tag stehen. Dann nehme man das Fett davon rein ab, erwärme sie bis sie zergangen ist, vermische sie mit etwas Salz, etwas französischem Essig, Weinessig und weißem Wein. (Man kann auch etwas frischen Estragon hinzuthun.) Dann schlage man 10 Eiweiße und von 4 Eiern die Schale, die vorher gut abgewaschen ist, hinzu, schlage alles gut durcheinander, mische dies unter die Gallerte und lasse diese unter beständigem Schlagen mit einer Drahtrute einmal aufkochen, setze sie an die Seite des Feuers, decke sie zu und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde oder solange ruhig stehen, bis sich die Eier zusammengezogen haben und die Gallerte klar ist. Während dieser Zeit binde man ein reingewaschenes leinenes Tuch auf die Füße eines umgekehrten Schemels, gieße den Aspic auf das Tuch und

lasse ihn durchlaufen. Sollte er anfangs trübe laufen, so gieße man das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar läuft. Nachher verwahre man den Aspic in einem irdenen oder porzellanenen Gefäß an einem kühlen Ort zum Gebrauch. Ist der Aspic zur Verzierung kalter Fleischgerichte bestimmt, so kann man, um Abwechselung in die Verzierung zu bringen, einen Teil desselben, nachdem er geklärt ist, mit einigen Tropfen Cochenille-Auflösung rot färben, oder man lege einige Scheiben gekochter roter Rübe in den Aspic, lasse ihn sich färben und gieße ihn durch ein Tuch. — Will man den Aspic braun haben, so färbe man ihn vor dem Klären mit Fleisch-Jüs oder Zucker-Jüs (36). In diesen Aspic kann man jeden gekochten Fisch, Austern, Gänseleber, Geflügel, Krebse u. s. w. setzen. (Siehe Rezepte.)

39. Cochenille-Auflösung zum Färben der Speisen. Um gewisse Speisen rot zu färben, bediente man sich bisher beinahe ausschließlich nur des mit Zucker eingekochten Saftes der Kermesbeere. Da dieser Saft indes seiner Süße wegen nicht allenthalben anwendbar ist, außerdem auch noch die Eigenschaft hat, in der Hitze zu verblassen, so wendet man jetzt ziemlich allgemein eine durchaus unschädliche Cochenille-Auflösung zum Rotfärben der Speisen an. Dieselbe wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt 20 Gr. Cochenille, 20 Gr. Cremor tartari, 20 Gr. Sal tartari und 20 Gr. Alaun (alles fein gepulvert), mischt alles in einer kleinen Terrine gut untereinander und fügt unter stetem Umrühren etwa ein und ein halbes Weinglas voll kochendes Wasser hinzu. Anfangs steigt die Mischung schäumend in die Höhe und muß vor dem Überfließen gehütet werden. Nach einigen Stunden preßt man den schönen roten Saft durch ein feines leinenes Tuch, füllt ihn in ein Fläschchen und verwahrt ihn an einem kalten Ort. Will man den Saft lange aufbewahren, so läßt man ihn, nachdem er durch ein Tuch gepreßt ist, einige Minuten kochen. Übrigens bekommt man jetzt in den meisten Apotheken oder Droguenhandlungen präparierte Cochenille in Stangen, wovon man nur etwas in lauem Wasser aufzulösen hat, oder man kauft sie schon aufgelöst.

II. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

40. Schwemmklöße. 6 Eßlöffel voll feines Mehl quirlt man mit 8 ganzen Eiern und einer mittelgroßen Obertasse voll Milch recht klar, läßt dann 70 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen, gießt das Eingerührte hinzu und rührt es beständig auf gelindem Feuer, bis es dick ge-

worden ist und sich von der Kasserolle ablöst. Nachdem die Masse unter oft wiederholtem Umrühren kalt geworden ist, rührt man noch 3 ganze Eier und ein wenig Salz darunter, streicht sie fingerdick auf eine flache Schüssel, sticht davon kurz vor dem Gebrauch mit einem Löffel kleine Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten sehr sacht kochen. Sind die Schwemmklöße gar, so müssen sie sogleich mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und in die angerichtete Suppe gelegt werden.

Auf eine andere Art bereitet man die Schwemmklöße, wie folgt: $^1/_4$ Liter Sahne oder Milch läßt man mit 70 Gr. Butter und ein wenig Salz aufkochen, schüttet 130 Gr. feines Mehl hinzu, rührt alles schnell untereinander, läßt den Teig unter beständigem Umrühren noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, thut ihn in einen Napf und mischt, ehe er erkaltet, nach und nach 3 ganze Eier und 3 Eidotter darunter.

41. **Semmelklößchen.** Man rührt 125 Gr. Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 3 ganze, vorher klargequirlte Eier hinzu und mischt etwas Salz, geriebene Muskatnuß und soviel geriebene weiße Semmelkrume hinzu, daß ein nicht zu steifer Teig gebildet wird (dazu sind etwa 200 Gr. Semmelkrume erforderlich). Man formt davon kleine Klößchen und kocht diese in Fleischbrühe oder Wasser ab. Sind die Klöße ein wenig fest, so läßt man sie noch ein weilchen in dem Wasser stehen, wodurch sie lockerer werden. Zu langes Stehen macht sie jedoch zu weich. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch bald kochen, da die Semmel bei längerem Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart geraten.

42. **Eierklöße (Eigelee).** Man vermischt durch gutes Rühren oder Quirlen 6 ganze Eier und 2 Eidotter mit einem $^1/_2$ Liter kalter Sahne, Milch oder Fleischbrühe, fügt ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu, gießt die Masse durch ein Sieb in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, setzt diese in eine Kasserolle, welche soviel heißes Wasser enthält, daß die Form bis über die Hälfte ihrer Höhe im Wasser steht, bedeckt die Kasserolle mit ihrem Deckel, setzt sie auf gelindes Feuer oder in eine mäßig heiße Bratröhre und läßt sie so lange darin stehen, bis die Eiermasse eine zarte Festigkeit erlangt hat. Man muß sehr darauf achten, daß das Wasser nicht kocht, weil sonst die Eiermasse durchlöchert und ungenießbar wird. Man sticht alsdann mit einem Löffel Klöße davon ab und thut diese in die angerichtete Suppe; oder man stürzt die Masse aus der Form auf ein Brett und schneidet sie mit einem Messer oder sticht sie mit einem Ausstecher in Stücke von beliebiger Größe und Form. Man giebt diese Klöße sowohl in Brüh- als in Milchsuppe. In letzterem Falle rührt man die Masse mit Sahne oder Milch ein und fügt etwas Zucker hinzu. — Früher war der französische Name dieser Klöße „Jacobins“, später wurde er in „Royals“ umgewandelt.

43. Klöße zu Obst. Man weiche dünn abgeschälte Semmel in Wasser ein (auf 6—8 Personen etwa ½ Pfd.) und drücke sie trocken aus, rühre ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter zu Sahne, und mische nach und nach 4—5 Eier, die Semmel, etwas Salz und soviel Mehl darunter, daß ein ziemlich steifer Teig entsteht. Davon steche man mit einem Löffel Klöße ab, lege diese in kochendes, ein wenig gesalzenes Wasser und lasse sie gar-kochen. Um die Klöße recht locker zu erhalten, müssen sie im Kessel oder in der Kasserolle nicht zu gedrängt kochen, auch darf der Teig nicht zu dünn gewesen sein, da sie sich in diesem Falle zu breit legen und kein gutes Ansehen erhalten. Eine Vermischung des Teiges mit würfelig geschnittener, in Butter gelbgebratener Semmel ist zu empfehlen. — Man kann unter den eben beschriebenen Teig auch etwas Milch, Zucker, gereinigte Korinthen, abgeriebene Citronenschale und einige abgehäutete, feingestoßene bittere Mandeln mischen und die Klöße mit einer Obst- oder Milchsauce auftischen.

44. Saure Klöße. Man bratet etwa ½ Pfund (250 Gr.) würfelig geschnittene Semmel in Butter und etwas Rindsfett gelblich, schüttet sie in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, gießt einen Tassenkopf voll Milch darüber, fügt etwas Salz und 5—6 Eier hinzu, und mischt soviel Mehl unter die Masse, daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet. Man formt davon mit einem Löffel Klöße, kocht diese 7—8 Minuten in gesalzenem Wasser und tischt sie mit einer sauren Sauce auf. (Siehe Nr. 84.)

45. Klöße mit Thymian. Aus aufgeweichter, rein ausgedrückter Semmel, Eiern, Butter, Mehl, ein wenig Salz und etwas Sahne oder Milch bereitet man auf die in Nr. 43 angegebene Weise einen so steifen Teig, daß sich daraus runde Klöße formen lassen, und vermischt denselben mit ein wenig getrocknetem, gepulvertem und gesiebtem Thymian. Man kocht die Klöße in gesalzenem Wasser gar und tischt sie mit gebratenem Speck und Zwiebeln auf.

46. Gewöhnliche Klöße. Von 1¾ Liter Weizen- oder Roggenmehl (letzteres auf dem Lande gewöhnlich zu Klößen für das Gesinde), 2—3 Eiern, etwas gebratenem Speck und reichlich ¼ Liter Milch macht man einen steifen Teig, sticht davon mit einem Löffel Klöße ab und kocht sie in gesalzenem Wasser gar. Von Roggenmehl macht man den Teig recht fest und dreht davon runde, nicht zu große Klöße.

47. Kartoffelklöße. Man kocht gute, mehlige Kartoffeln in der Schale gar, aber nicht zu weich, läßt sie erkalten, schält sie und reibt sie auf einem Reibeisen. Da sich die Kartoffeln nicht gut reiben lassen, wenn sie nicht völlig ausgekühlt sind, so ist es ratsam, sie wenigstens 12 Stunden vor dem Gebrauche abzukochen. 1½ Pfd. (750 Gr.) dieser geriebenen Kartoffeln thut man in einen Napf und vermischt sie leicht mit 200 Gr. feinem Mehl. Dann bratet man 130 Gr. geschälte und in kleine Würfel geschnittene Semmel in 200 Gr. Butter, Speck, oder gutem Rindsfett

gelbbraun, läßt dies ein wenig verkühlen, schüttet es über die Kartoffeln, fügt 3—4 zerquirlte Eier und etwas Salz hinzu, und mischt alles gut untereinander. Aus diesem Teige dreht man in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße, legt diese in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie, je nach ihrer Größe, 10—15 Minuten kochen. Man tischt diese Klöße mit Butter, in welcher geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln auf. Will man dieselben mit einer Milch- oder Obstsauce geben, so kann man auch etwas Zucker und abgeriebene Citronenschale unter den Teig mischen.

48. **Thüringer oder voigtländische Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln.** Dieselben werden auf die Weise gemacht, daß man die vorher gut abgewaschenen rohen Kartoffeln abschält, in Wasser wieder abwäscht, dann auf einem englöcherigen Reibeisen in eine große Schüssel reibt und frisches Wasser darüber gießt, welches letztere mehrmals wiederholt wird. Zweckmäßig ist es, die Kartoffeln einen Tag vor dem Kochen zu reiben, damit das Wasser die Nacht über darüber stehen bleiben kann. Am andern Morgen wird das Wasser abgegossen und frisches darüber gegossen, damit die Klöße eine schöne Weiße bekommen. Je öfterer man das Wasser wechselt, desto schöner werden die Klöße. Ist das Geriebene gehörig ausgewässert, preßt man es in einem Sacke oder festen Tuche, womöglich auf einer Kartoffelpresse, tüchtig aus, damit das darin enthaltene Wasser davon abfließt. Das davon abgelaufene Wasser fängt man in einem irdenen Gefäße auf; denn in demselben schlägt sich Kartoffelmehl zu Boden, welches man recht gut zu anderen Speisen verwenden kann. Die beim Reiben übrig gebliebenen Kartoffelstückchen kocht man in Salzwasser weich und quirlt sie so dünn wie Suppe. Hierauf bringt man das Geriebene in eine große Schüssel, macht es breit auseinander, überbrüht es mit den gekochten und zerquirlten Kartoffelstückchen — wer es liebt, kann es auch mit heißer Milch, worin einige Eier zerquirlt sind, oder mit dünnem Hirsen oder Griesbrei überbrühen, — arbeitet es gut durcheinander, untermengt es noch mit würfelig geschnittener, in Butter oder Speck gerösteter Semmel, giebt das nötige Salz dazu und macht daraus einen Teig, von welchem man schnell große Klöße formt, die man in kochendes Wasser thut und eine reichliche halbe Stunde, bis sie an der Oberfläche schwimmen, kochen läßt. Zu diesen Klößen passen alle fetten Bratensaucen und als Beilage der Braten von solchen Saucen, Obstsaucen aber durchaus nicht.

49. **Gebackene Kartoffelklöße.** 200 Gr. Butter rührt man zu Sahne, vermischt sie nach und nach unter beständigem Rühren mit 3 ganzen Eiern und 2 Eidottern, fügt etwas abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, etwas geriebene Semmel und soviel abgekochte und geriebene Kartoffeln hinzu, daß ein steifer Teig gebildet wird. Von diesem dreht man Klöße von der Größe eines kleinen Borsdorfer Apfels, taucht

sie in gut geschlagene ganze Eier, wendet sie in weißer geriebener Semmel um, bäckt sie in heißer Backbutter oder Backfett (s. Nr. 21) schön gelbbraun aus, bestreut sie mit Zucker und richtet sie pyramidenförmig auf eine Schüssel an. Eine Obst- oder Milchsauce giebt man in einer Sauciere dazu auf die Tafel.

Wenn man sie einfacher haben will, so nehme man die Hälfte der Butter und Eier und reichlich Kartoffeln. Sie werden sehr schön und eignen sich anstatt der Kartoffeln zum Braten zu geben.

Man kann die gebackenen Kartoffelklöße auch auf folgende Weise bereiten: 1 Pfd. (500 Gr.) wie in Nr. 47 abgekochte und geriebene Kartoffeln vermischt man mit 70 Gr. feinwürfelig geschnittener und in 100 Gr. Butter gelbbraun gebratener Semmel, 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß und ein wenig dicker saurer Sahne (nach Belieben kann man auch ein wenig abgeriebene Citronenschale und Zucker darunter mischen), dreht von dem Teige runde Klöße, setzt diese nicht zu dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bestreicht sie mit Butter und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Goldfarbe. Man tischt diese Klöße mit gebackenem Obst oder mit einer Obst-Sauce auf.

50. Kartoffelklöße zu Suppen. Unter 130 Gr. zu Sahne gerührte Butter mischt man nach und nach 3 ganze Eier, fügt Salz, Muskatnuß und ungefähr 375 Gr. feingeriebene Kartoffeln hinzu, formt aus diesem Teige kleine runde Klöße und kocht diese in schwach gesalzenem Wasser gar.

51. Kartoffelklöße ohne Eier bereitet. 1¾ Liter Kartoffeln schält man, kocht sie in Wasser gar, aber nicht zu weich, gießt das Wasser davon ab, streicht die heißen Kartoffeln durch ein Sieb oder stampft sie mit der Reibekeule recht fein, mischt etwas Salz, 100 Gr. Butter, ein wenig Muskatblüte, etwas abgeriebene Citronenschale, 70 Gr. Zucker und 200 Gr. feines Weizenmehl darunter, formt von dem Teige runde oder lange Klöße, steckt dabei in jeden Kloß etwas würfelig geschnittene und in Butter gelbbraun gebratene Semmel hinein und zwar so, daß die Öffnung, durch welche die Semmelwürfel hineingesteckt werden, wieder gut mit Teig verschlossen werde. Man kocht die Klöße in gesalzenem Wasser gar und giebt sie mit einer beliebigen Obstsauce oder mit gebackenem Obst auf den Tisch.

52. Große Mehlklöße. Nachdem man würfelig geschnittene Semmel in Butter oder Speck geröstet und dieselbe zum Verkühlen einstweilen bei Seite gestellt, macht man einen dünnen Teig aus Mehl, einigen Eiern und warmer Milch, thut das nötige Salz daran und mischt nun die geschnittenen, gerösteten Semmelwürfel darunter, läßt den Teig ¼ Stunde in der Wärme stehen, damit er etwas aufläuft, und sticht dann mit einem Löffel große Klöße ab, die jedoch mit den Händen nur locker gedreht werden dürfen und die man sofort in kochendes Salzwasser thut und ungefähr

2 Stunden lang darin kochen läßt. Will man jetzt sehen, ob dieselben völlig gar- und durchgekocht sind, so braucht man nur mit einer Gabel hineinzustechen; findet man, daß sich kein Teig mehr an dieselbe anhängt, so sind sie gut und können vom Feuer genommen werden. Gut ist es, dieselben sofort anzurichten, da diese Klöße, weil ohne Hefen bereitet, leicht fest werden. Zum Gelingen ist es ratsam, seine Aufmerksamkeit hauptsächlich dem Teige zuzuwenden, damit dieser nicht etwa fest, sondern mehr von flüssiger Konsistenz ist. — Man kann diese Klöße sowohl mit einer Buttersauce, als auch mit allerhand Obstsaucen auf den Tisch geben. Selbst Sauerkohl mundet dazu sehr gut.

53. **Kleine Mehlklöße oder Spatzen.** Von 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und kalter Milch rührt man einen ziemlich festen Teig an, welchen man unter Hinzufügung von 80 Gr. geschmolzener Butter tüchtig schlägt. Von diesem Teige sticht man kurz vor dem Anrichten kleine Klöße in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie garkochen, richtet sie gehäuft an und übergießt sie mit in Butter gelbgebratener griebener Semmel.

54. **Spatzen von Kartoffeln.** Reichlich 1 Liter kochende Milch mischt man mit gekochten, geriebenen Kartoffeln zu einem dünnen Brei. Unter diesen rührt man etwa 350 Gr. feingeriebene Semmel, 100 Gr. Butter, Salz, Muskatnuß, 2 ganze Eier und soviel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig gebildet wird, von welchem man kleine Klöße aussticht, die, in kochendem gesalzenen Wasser gargekocht, mit brauner Butter serviert werden.

55. **Kalbfleischklöße.** Hierzu bereitet man nach der in Nr. 11 gegebenen Anweisung eine Fleisch-Farce. Davon werden kleine runde oder längliche Klöße gedreht und solche in Fleischbrühe gargekocht, oder auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken, oder in Ei getaucht und in Semmel gewälzt und ausgebacken.

56. **Krebsklöße.** 30—40 Krebse koche man in Wasser mit Salz gar, breche das Fleisch davon aus den Schalen und hacke es sehr fein. Von den Schalen der Krebse bereite man Krebsbutter (s. Nr. 9), rühre 130 Gr. von derselben zu Sahne, vermische sie mit 4 Eidottern, etwas Salz und Muskatnuß, dem feingehackten Krebsfleisch und etwa 130 Gr. geriebener oder in Milch eingeweichter und trocken ausgedrückter Semmel (nach Belieben kann man auch ein wenig feingehacktes und durch ein Sieb gestrichenes Fischfleisch und ein wenig feingehackten Schnittlauch darunter mischen), drehe von der Masse kleine runde oder längliche Klößchen und koche diese in Fleischbrühe oder Wasser gar. Sind die Klößchen zur Suppe bestimmt, so kann man auch ein wenig steifen Eiweißschnee unter die wie oben bereitete Masse mischen, von derselben mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen und solche in einem mäßig heißen Ofen gelblich backen lassen.

57. Gerührte Klöße und Grießnockeln. Man rührt 130 Gr. feine Butter, welche zuvor an einem warmen Orte gut erweicht ist, aber nicht zerflossen sein darf, mit einem kleinen Rührlöffel recht weiß, fügt nach und nach unter beständigem Rühren 2 ganze Eier und 2 Eidotter, die fein zerquirlt sein müssen, hinzu und mischt, wenn die Masse recht glatt und klar gerührt ist, etwa 130 Gr. feinstes Mehl nebst ein wenig Salz, nach Belieben auch ein wenig geriebene Muskatnuß darunter, wobei man aber die Masse weder zu lange noch zu stark rühren darf. Man streicht die Masse eines schwachen Fingers dick auf eine flache Schüssel und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort. Kurz vor dem Anrichten sticht man mit einem Eßlöffel kleine Klöße von der Masse in siedendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten langsam kochen. Ein wenig geriebenen Parmesankäse mag man nach Belieben zugleich mit dem Mehle unter die Masse mischen. — Dem nachstehenden Rezepte folgend, kann man sich die Mühe des Abwiegens der Zuthaten ersparen: Ein eigroßes Stück feine Butter rührt man wie oben mit einem ganzen Ei und einem Eidotter glatt zusammen, und mischt ebensoviel Mehl, als die gerührte Masse beträgt, darunter. — Zu einer Suppe für 6 Personen ist diese letztere Portion Klöße hinreichend. Anstatt der Butter kann man frisches zerlassenes Rindermark zu Sahne rühren und in die vorstehende Masse rühren.

Grießnockeln bereitet man, indem man 90 Gr. Butter zu Schaum rührt, 2 Eier und 2 Eßlöffel lauwarmes Wasser, 125 Gr. Grieß und eine Prise Salz darunter mischt. Diesen Teig läßt man wenigstens 1 Stunde stehen, sticht dann Nockeln mit dem Löffel ab, und läßt sie in Salzwasser 5 Minuten kochen und giebt sie vorsichtig in die Suppe.

58. Hühnerklöße, Fischklöße. Von der nach Nr. 15 oder 16 bereiteten Farce dreht man mit Mehl kleine runde oder längliche Klöße, oder sticht, nachdem man die Farce auf einem Teller oder einem Deckel ausgebreitet und glattgestrichen hat, mit einem Löffel Klöße davon aus und kocht sie in Bouillon oder Wasser gar. Das Kochen dieser Klöße ist das Werk eines Augenblicks, denn sie sind gar, sobald sie durch und durch kochend heiß sind, und verlieren an ihrer Güte, wenn man sie ordentlich kochen läßt.

59. Reisklöße zu Suppen. Man thut ½ Pfund nach Nr. 25 gereinigten Reis in eine Kasserolle, fügt ¾ Liter Milch, Wasser oder Fleischbrühe nebst 130 Gr. Butter hinzu, läßt den Reis auf schwachem Feuer weich und recht steif ausquellen und unter öfterem Umrühren halb erkalten, mischt dann 4—5 ganze Eier nebst Salz und Muskatnuß darunter und läßt ihn vollends kalt und steif werden. Alsdann formt man runde Klöße davon und kocht diese in Wasser oder Milch langsam gar. Sind die Klöße zu Milchsuppen bestimmt, so kocht man den Reis in Milch weich und mischt etwas abgeriebene Citronenschale und Zucker dar-

unter. Sollten die Klöße nicht fest genug werden, so mischt man etwas weiße geriebene Semmel unter die Masse.

60. **Klöße von Reisgrieß.** Man läßt reichlich ¼ Liter Milch, Brühe oder Wasser mit etwa 70 Gr. Butter kochen, thut 125 Gr. vorher in kaltem Wasser gut abgespülten Reisgrieß unter beständigem Umrühren hinzu, läßt diesen auf gelindem Feuer recht dick ausquellen und thut ihn in eine Schüssel, mischt, sobald er halb abgekühlt ist, 3—4 ganze Eier, Salz und Muskatnuß darunter, läßt die Masse völlig erkalten, formt runde oder längliche Klöße davon, und kocht sie in Wasser oder Milch langsam ab. — Sollten die Klöße in der Probe, welche man bei jeder Art von Klößen vor dem Abkochen machen muß, nicht zusammenhalten, so mischt man noch 1 Ei und etwas weiße geriebene Semmel unter die Masse. — Überhaupt ist geriebene Semmel das beste Mittel, um zu fein geratenen Kloßteig jeder Art haltbar zu machen.

61. **Grießklöße.** Reichlich ¼ Liter Milch kocht man mit 70 Gr. Butter, ein wenig Salz und einem Theelöffel voll Zucker auf, schüttet unter beständigem Umrühren der Milch 100—120 Gr. körnigen Grieß hinzu, rührt das Ganze auf dem Feuer, bis der Grieß steif ausgequollen ist, mischt heiß 3—4 ganze Eier darunter, streicht die Masse fingerdick auf eine Schüssel, sticht davon Klöße mit einem Löffel ab und kocht solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser ganz langsam gar.

62. **Gebackene Grießklöße zur Suppe.** ¼ Pfund (125 Gr.) grobkörnigen Grieß quellt man mit ¼ Liter Fleischbrühe, 75 Gr. Butter und etwas Salz, wie in der vorigen Nummer angegeben, steif aus. Nachdem der Grieß verkühlt ist, mischt man 4 Eidotter, etwas geriebenen Parmesankäse, ein wenig Muskatnuß und das feingehackte weiße Fleisch eines halben gekochten Huhnes darunter, verbindet die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern, streicht sie fingerdick auf einen mit Butter bestrichenen Kasserollendeckel und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner gelber Farbe. Dann schneidet man sie in saubere Stückchen oder sticht solche mit einem runden Ausstecher davon aus und legt sie in die angerichtete Suppe, oder noch besser, man richtet die Grießklöße in einer Assiette an und läßt sie zur Suppe herumreichen. — Man kann übrigens den Grieß in Milch, statt in Fleischbrühe ausquellen, und auch den Grießbrei nur mit Eidottern und Eiweißschnee vermischt, ohne den Zusatz von Parmesankäse und Hühnerfleisch backen.

63. **Klöße von Buchweizengrütze.** Unter beständigem Umrühren streut man in ½ Liter kochende Milch einen guten Teil Grütze fein ein, läßt sie nicht ganz ausquellen, sondern nimmt sie bald vom Feuer, thut sie in eine Schüssel und läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten. Dann rührt man 130 Gr. Butter zu Sahne, schlägt 4 Eidotter dazu, thut nach und nach die Grütze und das nötige Salz hinzu, fährt mit dem Rühren fort, bis alles gut untereinander gemischt und ohne Klümpchen ist, und

mischt dann das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hierauf werden mit einem Löffel in beliebiger Größe Klöße davon abgestochen und in Wasser gargekocht. Man giebt diese Klöße in Suppen oder für sich mit brauner Butter. Auch eine Weinsauce ist dazu passend.

64. **Sagoklöße.** Man läßt den nach Nr. 26 gut gereinigten Sago in etwas Brühe mit ein wenig Salz oder in Wein mit Zucker recht dick und klar ausquellen, schüttet ihn in einen Napf, läßt ihn auskühlen, sticht dann mit einem Löffel kleine runde Stückchen davon ab und legt diese in eine angerichtete Fleischbrüh- oder Weinsuppe. — Diese Klößchen gehen nicht auseinander, sobald man sie nicht in die Terrine legt und die Suppe über sie gießt, sondern, wie man mit allen Klößen thun muß, solche mit einem Löffel in die angerichtete Suppe legt.

65. **Birnklöße.** Man schält gute schmackhafte und saftreiche Birnen, nimmt die Kerne heraus, schneidet die Birnen in ganz feine Würfel, thut sie in eine Schüssel, schlägt mehrere Eier darauf, giebt eine Tasse Milch nebst etwas geriebener Semmel dazu, und ferner soviel Mehl, daß der Teig nicht zu dünn, auch nicht zu dick wird; abgestochen, werden die Klöße dann in Wasser gargekocht. — Mit Zucker und Zimmt bestreut, schmecken sie mit einer Milchsauce nach Nr. 124 sehr gut.

66. **Äpfelklöße.** Man thut ungefähr einen gehäuften Teller voll abgeschälter, ausgekernter, in Würfel geschnittener Borsdorfer Äpfel in eine Schüssel, fügt 20 Gr. abgehäutete und feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere sein können, etwas abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, eine Obertasse voll Milch, 4 Eier, 70 Gr. zerlassene Butter und soviel geriebene Semmel hinzu, daß es einen ziemlich steifen Teig giebt, mischt alles gut untereinander, sticht mit einem Löffel Klöße davon ab, kocht diese in mit wenig Salz vermischtem Wasser gar, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-, Wein- oder Obstsauce dazu.

67. **Ordinäre Äpfelklöße.** Man schneidet die Äpfel wie die vorigen, rührt sie in einer Schüssel mit einer Obertasse voll Milch oder Wasser, 4 Eiern, etwas Salz und 1 Liter Mehl zu einem Teige, thut sie mit einem Löffel in kochendes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr teigig sind. Mit Zucker und Zimmt bestreut und mit geschmolzener Butter gegeben, bieten sie eine sehr angenehme Speise dar.

68. **Kirschklöße.** 1½ Pfund (¾ Kilo) ausgesteinte Kirschen läßt man in einer Kasserolle auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Sauce langsam weichschmoren; nachdem sie abgekühlt sind, thut man ein wenig zerlassene Butter, eine Messerspitze voll feingestoßener Nelken, etwas gestoßenen Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale, einige ganze Eier und soviel geriebene Semmel hinzu, daß das Ganze, nachdem alles gut untereinander gemischt ist, einen steifen Teig bildet. Man dreht davon Klöße, die in Wasser gekocht, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit einer Milch- oder Weinschaumsauce aufgetischt werden. Zur Probe

kann man erst einen Kloß abkochen; hält dieser zusammen, so kann man unbedenklich die anderen in das kochende Wasser thun; fällt er aber auseinander, so muß man noch ein Ei und etwas mehr Semmel unter den Teig mischen.

69. **Hefen= oder Bärmklöße.** Man bereitet aus 1 Pfund (500 Gr.) feinem Mehl, 2 Eiern, 70 Gr. Butter, 2 Theelöffeln voll Zucker, etwa 1/8 Liter lauwarmer Milch, etwas Salz und geriebener Muskatnuß und 2—3 Löffeln voll dicken Hefen einen etwas festen Teig, schlägt diesen mit dem Holzlöffel recht gut ab, läßt ihn zugedeckt an einem lauwarmen Orte aufgehen, schlägt ihn mit der Kelle wieder zusammen, dreht davon Klöße von der Größe eines kleinen Apfels, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie wieder aufgehen, legt sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie zugedeckt langsam gar. Sie müssen jedoch in einer gehörig großen Kasserolle kochen, damit sie Platz haben, sich auszudehnen; auch brauchen sie wegen ihrer Größe, und weil sie stets auf der Oberfläche schwimmen, längere Zeit, um gar zu werden, als andere Klöße. Um den Grad des Garseins zu erproben, bedient man sich eines Strohhalms oder spitzen Hölzchens, womit man in einen von den Klößen bis zur Mitte hineinsticht; klebt beim Herausziehen noch Teig an demselben, so müssen sie noch kochen; ist dieses aber nicht mehr der Fall, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel sogleich heraus, weil sie bei längerem Kochen hart werden würden, und ritzt sie auf der einen Seite ein wenig auf, wodurch das Zusammenfallen derselben verhütet wird. Man giebt die Hefenklöße zu gekochtem Obst, oder mit brauner Butter und gelbgebratener geriebener Semmel, oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln. Noch sei hier bemerkt, daß die Hefenklöße beim Verspeisen nicht zerschnitten, sondern mit der Gabel zerrissen werden müssen.

70. **Klöße von weißem Käse.** Man rührt 100 Gr. Butter nach Nr. 3 zu Sahne, mischt nach und nach 4 ganze Eier und für 25 Pfennige weißen, recht trocken ausgepreßten Käse darunter und rührt dies so lange, bis es ganz fein und glatt ist; dann fügt man etwas geriebene Semmel, Citronenschale, Zucker und Salz hinzu, mischt alles gut untereinander, sticht davon mit einem Löffel Klöße ab und läßt sie in gesalzenem Wasser garkochen. Mit einer Sauce nach Nr. 124 oder einer nach Nr. 111 angefertigten Sahnensauce schmecken sie am besten.

71. **Mandelklöße.** 100 Gr. süße und einige bittere abgehäutete und mit ein wenig Eiweiß feingestoßene Mandeln rührt man mit ein paar Eßlöffeln voll Zucker, ein wenig abgeriebener Citronenschale und 4 Eidottern in einem kleinen Napfe recht dick und schaumig, fügt 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter und 80 Gr. weiße geriebene Semmel hinzu, und mischt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse. Man setzt von derselben mit einem Löffel kleine Häufchen auf

ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie im mäßig heißen Ofen gelbbraun und giebt sie in Milch-, Obst- oder Weinsuppen.

72. **Verlorenes Huhn.** Das weiße Brustfleisch eines in der Bouillon weichgekochten alten Huhnes wird mit etwas von der weißen Coulis Nr. 76 in einem Mörser zu Brei gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen. Man vermischt diesen Brei alsdann mit etwas kräftiger weißer Fleischbrühe und Sahne, fügt etwa 8 Eidotter und das nötige Salz hinzu, füllt die Masse in kleine, gut mit Butter ausgestrichene Becherformen, macht sie wie die Eierklöße in Nr. 42 im Bain-marie gar, stürzt sie aus den Formen und legt sie in die angerichtete Suppe.

73. **Leberklöße.** Man rührt 200 Gr. Butter zu Sahne, vermischt sie unter fortgesetztem Rühren nach und nach mit 4—5 ganzen Eiern, fügt 3/4 Pfund (375 Gr.) Kalbsleber (die aus Häuten und Sehnen geschabt und sehr feingehackt ist), Salz, Muskatnuß, Pfeffer, etwas gehackte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig feingepulverten Thymian und Majoran und 225 Gr. geriebene Semmel hinzu, mischt alles gut untereinander, und versucht nun an einem Kloß, den man in Wasser sehr langsam garkochen läßt, ob die Masse Haltbarkeit genug hat; sollte dies nicht der Fall sein, so mischt man noch etwas geriebene Semmel darunter. Man formt von der Masse runde Klöße und kocht diese in Fleischbrühe gar.

74. **Klöße von grünen Kräutern.** Man verlese und wasche Kerbel, Estragon, Petersilie und junges Sellerieкraut (zusammen eine Handvoll) nebst einer gleichen Menge Spinat, blanchiere dies alles zusammen in stark siedendem gesalzenen Wasser ziemlich weich, kühle die Kräuter in kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus und streiche sie durch ein feines Sieb. Dann bereite man von dem Fleische eines alten Huhnes oder von einem Pfund Zander oder Hecht auf die in Nr. 15 oder 16 angegebene Weise eine nicht zu feine Farce, vermische diese mit soviel von den durchgestrichenen Kräutern, daß die Farce eine schöne grüne Farbe erhält, bilde davon kleine runde oder längliche Klöße, oder forme daraus mittelst zweier Theelöffel kleine Kneffs (siehe diese S. 11) und koche selbige in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar. Man giebt diese Klöße in Suppen und Frikassee.

75. **Großer Fleischkloß (Frikandelle).** 1 Pfd. (500 Gr.) aus den Sehnen geschabtes Rindfleisch und 1 Pfd. desgleichen mageres Schweinefleisch wird sehr fein gehackt und mit 1/2 Pfd. (250 Gr.) feingehacktem frischen Speck oder Nierenfett, 1/2 Pfd. abgeschältem, in kaltem Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Milchbrot, 4 Eiern, Pfeffer, Salz, Muskatnuß (nach Belieben auch mit einer feingehackten, in Butter weichgeschwitzten Zwiebel oder einigen dergleichen Schalotten und einigen gehackten Sardellen) und etwas kaltem Wasser genau vermischt. Man formt aus der Fleischmasse einen runden Ball, glättet diesen mit der nassen Hand, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit geriebener

Semmel. Nun läßt man ein gutes Stück Butter in einem passenden Geschirr gelb werden, legt den Kloß hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen und unter dann und wann stattfindendem Zuguß von etwas Wasser im nicht zu heißen Ofen garbraten, wozu eine reichliche Stunde erforderlich ist. Man legt den Fleischkloß auf eine passende Schüssel, rührt den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, fügt etwas Weißmehl (Nr. 5) hinzu, läßt dies zu einer seimigen Sauce kochen, seiht diese durch ein Sieb und giebt sie zu dem Kloß auf die Tafel. — An Stelle des Nieren= oder Schweinefettes kann man eine gleiche Quantität Butter anwenden, auch kann man nur die Dotter der Eier nehmen, und das Weiße derselben, zu steifem Schnee geschlagen, der Fleischmasse beimischen.

Man kann diesen Fleischkloß auch durch Schmoren in einem Tiegel oder einer Kasserolle garmachen und verfährt dann auf folgende Weise: Nachdem man Butter in dem Tiegel gelb werden ließ, legt man den Kloß hinein, deckt den Tiegel fest zu und läßt nun den Kloß auf mäßigem Feuer unter öfterem Begießen etwa 1 1/4 Stunde sacht schmoren. Schmort dabei die Brühe zu kurz ein, so gießt man, so oft es nötig ist, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch hebt man dann und wann den Kloß mit dem Schaumlöffel, damit er nicht von unten anbrenne. Ist der Kloß gar, so bereitet man von dem Satze in dem Tiegel die Sauce, wie oben angegeben. Auch eine Sardellen= oder Kapernsauce ist dazu passend. — Manche lieben es, der Butter, in welcher der Kloß gargemacht wird, einen Zusatz von einigen feingestoßenen trockenen oder zerschnittenen frischen Wachholderbeeren zu geben.

III. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

76. Grund=Sauce oder Coulis. Wenn man Bouillon entweder für sich allein, oder in Verbindung mit Jüs, vermittelst Butter und Mehl zu einer seimigen Sauce verkocht, so heißt diese, je nach ihrer Farbe, weiße oder braune Coulis.

Da diese Coulis den Grundstoff der meisten Saucen bildet, so soll hier ihre Bereitung auf dem kürzesten Wege gelehrt werden.

Weiße Coulis. Man schwitze mehrere grobscheibig geschnittene Zwiebeln und ein Stück mageren Schinken in Butter auf gelindem Feuer, füge einige weiße Pfefferkörner und soviel Mehl hinzu, als die Butter aufnehmen will, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren weißschwitzen,

fülle kräftige entfettete Bouillon darauf, quirle das Ganze gut, damit sich das Mehl vollkommen auflöst und nicht klümperig bleibt, koche hiervon unter beständigem Rühren eine Sauce, die anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht seimige Suppe, lasse diese Sauce eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme dann das Fett und den Schaum davon ab, gieße sie durch ein Sieb und wende sie nach später gegebener Anweisung an.

Anmerkung. Bei der Bereitung aller Saucen hat man besonders darauf zu achten, daß das Mehl in der Brühe vor dem Aufkochen der Sauce vollkommen aufgelöst sei. Dies bewirkt man am besten durch gutes Quirlen der Saucen. Läßt man die Sauce kochen, ohne zuvor das Mehl glatt aufgelöst zu haben, so wird die Sauce gewöhnlich klümperig und die Mehlklümpchen werden durch das Quirlen nicht mehr ganz aufzulösen sein.

Braune Coulis. Man schneide einige Zwiebeln, ein Stück mageren Schinken, etwas Sellerie und eine Mohrrübe in dicke Scheiben oder große Würfel, schwitze dies in Butter gelb, thue Mehl, auch einige Pfefferkörner hinzu, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren gelbschwitzen, gieße kräftige Bouillon und soviel Jüs hinzu, daß es eine bräunliche Farbe erhält, lasse dieses, nachdem das Mehl mit der Flüssigkeit durch gutes Quirlen glatt verbunden ist, unter beständigem Rühren aufkochen, ziehe die Kasserolle an die Seite des Feuers, und lasse die Coulis, welche anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht dicke Suppe, dort eine Stunde oder länger langsam kochen. Nachdem man dann das Fett und den Schaum von der Sauce abgenommen hat, wird diese durch ein feines Sieb gegossen und bis zum Gebrauch an einem kalten Ort verwahrt.

Anmerkung. In Ermangelung der Jüs, oder wenn die Jüs nicht braun genug ist, kann man zum Färben der Suppen und Saucen auch wohl ein wenig gebrannten Zucker anwenden (siehe Nr. 36).

77. **Holländische Sauce.** 2 reichliche Eßlöffel Mehl läßt man mit 2 Eßlöffel Butter schwitzen (siehe Nr. 5) und gieße unter fortwährendem Rühren soviel Fleischbrühe daran, daß es eine seimige Sauce wird, und lasse sie aufkochen. Sollte sie nicht ganz glatt sein, so treibe man sie durch ein Sieb, thue das nötige Salz und etwas Citronensaft daran, und quirle 3—4 in Wasser aufgelöste Eidotter darunter, wonach sie nur noch am Feuer ziehen, aber nicht aufkochen darf. Die Sauce darf nicht dünn, sondern muß recht seimig sein, und wird zu Fischen und Gemüsen gegeben, wie später folgende Rezepte anzeigen werden.

78. **Eine andere holländische Sauce.** Man rühre 2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Wasser recht klar, mische 4—6 Eidotter, Salz, Muskatnuß, Citronensaft oder etwas französischen Estragonessig darunter, füge ungefähr 2 Obertassen voll Fleischbrühe oder Wasser und 70 Gr. Butter hinzu und rühre dies auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab. Wenn diese leicht aufsiedet, ist sie fertig. Beim Anrichten mische man unter die siedendheiße Sauce noch 2 Eßlöffel frische Butter; kochen darf sie dann nicht mehr.

Zu einer noch anderen holländischen Sauce zu Fischen rührt man

6 Eidotter mit einem halben Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Wasser recht klar, fügt etwas Citronensaft oder Estragonessig, ein Stückchen feine Butter und etwa eine Obertasse voll von dem Wasser, in welchem die Fische gekocht sind, hinzu, schlägt das Ganze mit einer Rute von Holz oder Draht auf nicht zu starkem Feuer bis zum Kochen ab und mischt dann noch etwa 130 Gr. frische Butter darunter. Diese Sauce muß einem dicken Schaume gleichen.

79. **Holländische Sauce mit Meerrettich.** Man bereitet eine holländische Sauce nach Nr. 77, thut etwas sauber geputzten und feingeriebenen Meerrettich in die siedendheiße Sauce, läßt sie zugedeckt noch 5 Minuten heiß stehen, aber nicht kochen, und streicht sie durch ein feines Sieb. Beim Anrichten rührt man die Sauce wieder heiß und mischt noch etwas frische Butter, nach Bedarf auch Citronensaft darunter.

80. **Sauce über Blumenkohl.** Man rührt in einer Kasserolle 2 Eßlöffel voll Mehl mit 100 Gr. frischer Butter und ein wenig Muskatnuß klar, fügt etwa ein Weinglas voll kaltes Wasser oder Milch und ebensoviel von dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gesotten ist, hinzu, und rührt hiervon auf dem Feuer eine dickseimige Sauce ab; wenn dieselbe anfängt zu kochen, so zieht man sie mit einer Liaison von 4 Eidottern ab, mischt etwas Krebsbutter und das etwa noch fehlende Salz darunter, und thut ausgeschälte Krebsschwänze, nach Belieben auch gut gereinigte Morcheln hinein.

81. **Braune Sardellen-Sauce.** Man verkoche etwas braunes Mehl (Nr. 5) mit guter entfetteter Fleischbrühe und Jüs zu einer seimigen Sauce. (Eine feingehackte und mit Butter geschwitzte Schalotte giebt der Sauce einen guten Geschmack.) Wenn die Sauce dick genug eingekocht, vermische man sie durch Quirlen mit etwas Sardellenbutter (Nr. 31) und Citronensaft und lasse sie nicht mehr kochen.

Anmerkung. Alle Saucen müssen so seimig sein, daß sie die Speisen, über welche sie gegossen werden, leicht bedecken und nicht vollständig davon abfließen. Dicker dürfen sie aber auch nicht sein.

82. **Weiße Sardellen-Sauce.** Von etwas nach Nr. 5 bereitetem Weißmehl wird mit guter Bouillon eine seimige Sauce gekocht, welche mit einigen Eidottern legiert (s. Nr. 20) und mit etwas Citronensaft und Sardellenbutter vermischt wird. — Man kann auch unter eine nach Nr. 79 bereitete holländische Sauce eine hinreichende Menge Sardellenbutter mischen, und eignet sich dieselbe dann vortrefflich zu Fischen. — Nachdem die Sardellenbutter darunter gemischt ist, darf die Sauce nicht mehr kochen. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte und in Butter geschwitzte Schalotte daranthun.

83. **Herings-Sauce.** Man hackt eine kleine Zwiebel fein, schwitzt sie in etwas Butter weiß und weich, fügt einige Löffel voll Mehl hinzu, läßt dasselbe unter stetem Umrühren gelblich schwitzen, gießt Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Braten-Jüs darauf und kocht davon eine

seimige Sauce, welche man mit dem feingehackten Fleisch eines Herings gut vermischt und mit Essig oder französischem Essig oder Citronensaft, einer Prise weißem Pfeffer und dem etwa noch nötigen Salze abschärft. Des bessern Aussehens wegen wird die Sauce dann durch ein Sieb gestrichen und wieder kochendheiß gerührt. — Mit dem Hering vermischt darf die Sauce nicht mehr kochen, weil sie sonst einen thranigen Geschmack annimmt. Man kann dieselbe auch mit ein wenig Zucker=Jüs bräunlich färben.

84. **Saure Speck=Sauce.** Man bratet Speck und Zwiebeln nach Nr. 28 gelbbraun, thut ein paar Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt dies bräunlich schwitzen, gießt Wasser, Fleisch= oder Fleischbrühe und etwas Weinessig darauf, fügt eine Prise Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Zucker oder Sirup hinzu und kocht hiervon eine seimige, säuerlich=süße Sauce, welche man mit ein wenig Zucker=Jüs bräunlich färben kann. Man giebt diese Sauce zu Stinten, Klößen &c.

85. **Weiße Kümmel=Sauce zu Stinten.** Man läßt Bieressig mit etwas Wasser, Salz einem Stück Butter, etwas Zucker und gut gereinigtem Kümmel aufkochen, quirlt einige Eidotter mit etwas Wasser und ein wenig Mehl klar, quirlt den Essig damit ab und läßt die Sauce, welche gut seimig sein muß, unter beständigem Rühren noch einmal aufsieden.

86. **Rosinen=Sauce.** Man koche von etwas nach Nr. 5 bereitetem Braunmehl und Fleischbrühe eine seimige Sauce, färbe dieselbe mit Fleisch= oder Zucker=Jüs (Nr. 36) bräunlich, gieße sie durch ein Sieb in eine andere Kasserolle, füge gutgereinigte und ausgekernte große Rosinen, Korinthen, Citronen= oder Apfelsinenschale, die vorher in feine Stifte geschnitten worden, etwas Salz, Weinessig, ein Glas Wein und ein Stück Zucker hinzu und lasse die Sauce langsam so lange kochen, bis die Rosinen weich und recht rund sind. Nach Belieben kann man auch Mandeln, die abgeschält und feinstiftig geschnitten sind, hinzuthun. Sollte die Sauce während des Kochens zu dünn geworden sein, so quirle man ein wenig Kartoffelmehl mit ein wenig Wasser klar, und gieße davon unter immerwährendem Schwenken der Kasserolle soviel zu, daß die Sauce die gehörige Dicke erlangt. Ist sie nicht süß oder nicht sauer genug, so füge man noch etwas Zucker oder den Saft einer Citrone hinzu.

87. **Mostrich=Sauce.** Zu 75 Gr. geschmolzener Butter thut man 4 Löffel voll weißen Mostrich, ½ Tasse voll Weinessig, 1 Tasse voll Wasser, etwas Zucker und Salz, ein wenig Muskatblüte und einige Citronenscheiben, und läßt alles zusammen aufkochen. Dann quirlt man zwei Eidotter und ungefähr 8 Messerspitzen voll Mehl mit ein wenig Wasser recht klar und zieht damit die Sauce ab. — Übrigens kann man auch nach Nr. 92 eine weiße Sauce bereiten und unter dieselbe, statt der Sardellenbutter, etwas feinen Mostrich mischen.

88. **Braune Mostrich=Sauce.** Man bereitet nach Nr. 5 von einem Löffel voll Mehl und 70 Gr. Butter oder Fett braunes Mehl, thut darein

etwas gehackte Schalotten, 4 Löffel voll schwarzen Mostrich, Citronenscheiben, ½ Tasse guten scharfen Weinessig, 1 Tasse Wasser oder Brühe, sowie auch etwas Zucker und Salz und läßt alles zusammen gut durchkochen, daß es eine seimige Sauce wird. Zu Rindfleisch oder Fischen schmeckt diese Sauce vorzüglich gut. Auch kann man zu Fischen eine einfache Mostrich-Sauce auf folgende Art bereiten: Man macht Butter braun, thut Mostrich dazu und verdünnt es mit ein wenig Fisch- oder Fleischbrühe.

89. **Sauce zu Spargel.** Man rühre 100 Gr. Butter zu Sahne, vermische sie mit drei Eidottern, ein wenig Muskatnuß und einem Eßlöffel voll Mehl, gieße von dem Spargelwasser unter beständigem Umrühren langsam soviel wie nötig hinzu und rühre hiervon auf gelindem Feuer eine ziemlich dicke Sauce ab. Sowie dieselbe auf dem Punkt des Aufkochens ist, nehme man sie vom Feuer ab und mische noch etwas frische Butter, nach Belieben auch eine Prise feinen Zucker darunter. Einfacher und sicherer ist die Spargelsauce nach Nr. 80 bereitet.

90. **Weiße Kapern-Sauce.** Man bereite eine Sauce nach Nr. 77 und mische zuletzt einige Löffel Kapern darunter und schmecke sie mit etwas Estragonessig ab. Diese Sauce wird meist zu Fischen gegeben.

91. **Braune Kapern-Sauce mit rotem Wein.** Man koche etwa ½ Liter von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit einer Viertelflasche Rotwein zur gehörigen Dicke ein, schärfe die Sauce mit Salz und Citronensaft ab, gieße sie durch ein feines Sieb und thue eine Prise Zucker und einige Löffel voll Kapern hinein. Diese Sauce ist sehr gut zu warmen Pasteten von Tauben oder wilden Enten und zu Rindszungen.

92. **Oliven-Sauce.** Man bereitet eine Sauce, wie sie oben in Nr. 91 angegeben ist, nur nehme man statt der Kapern von den Steinen abgeschälte Oliven dazu und lasse dieselben in der Sauce ein wenig kochen. Man kann die abgeschälten Oliven auch farcieren, indem man an die Stelle des Steines ein wenig von der nach Nr. 11 oder 12 bereiteten Farce in die Oliven streicht.

93. **Butter-Sauce.** Man vermischt in einer kleinen Kasserolle 70 Gr. frische Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl, fügt etwas Salz, ein wenig Muskatnuß und etwa ein Weinglas voll kaltes Wasser hinzu, stellt die Kasserolle kurz vor dem Anrichten auf gelindes Feuer und rührt die Sauce gut, bis sie nahe am Aufkochen ist, nimmt sie dann vom Feuer, mischt unter fortwährendem Rühren noch etwa 130 Gr. frische Butter darunter und zieht sie mit dem Löffel gut auf, damit sie recht leicht wird. Ist die Butter-Sauce zu Fischen bestimmt, so schärft man sie mit Citronensaft oder Estragonessig ab und mischt eine Prise feinen weißen Pfeffer darunter. — Auf eine andere Art bereitet man die Butter-Sauce, indem man ¼ Pfund (125 Gr.) frische Butter mit etwa 2 Löffeln Mehl, Salz und Muskatnuß zusammenmischt, Fleischbrühe,

Fischwasser oder gewöhnliches Wasser hinzugießt und dies zu einer seimigen Sauce abrührt, die man dann mit einigen Eidottern legiert.

94. **Butter-Sauce mit Anchovis-Essenz.** Man bereitet nach der in der vorigen Nummer zuerst gemachten Angabe eine Butter-Sauce und vermischt sie mit etwas Anchovis-Essenz oder Anchovis-Pasta.

95. **Gurken-Sauce.** Man schneidet 1 oder 2 Gurken, nachdem sie geschält sind, der Länge nach in 4 Teile, beseitigt die Kerne, schneidet die Gurken in Stücke von beliebiger Größe, rundet dieselben ab und salzt sie ein. Nach einer Stunde trocknet man die Gurken auf einem Tuche ab und läßt sie in ein wenig Butter, welche man zuvor gelb werden läßt, kurze Zeit dämpfen. Nun kocht man von guter, mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich gefärbter Fleischbrühe und etwas Braunmehl (Nr.5) eine seimige Sauce, vermischt diese mit ein wenig Weinessig, Pfeffer und Zucker, gießt sie auf die Gurken und läßt dieselben, dann und wann die in die Höhe steigende Butter davon abnehmend, langsam weichkochen. Ist die Sauce alsdann nicht dick genug, so nimmt man die Gurken mit einem Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce unter stetem Rühren zur gehörigen Dicke ein und thut die Gurken wieder hinein.

96. **Estragon-Sauce.** Man kocht etwas von der braunen Coulis Nr. 76 mit einem Glase weißem Wein zur gehörigen Dicke ein, schärft die Sauce mit Citronensaft oder ein wenig französischem oder gutem Weinessig ab, fügt einen halben Löffel voll feingeschnittenen Estragon hinzu, und läßt sie damit noch einige Minuten sacht kochen. Diese Sauce ist zu Rindfleisch und Geflügel gut.

97. **Einfache Schnittlauch-Sauce.** Man läßt Mehl in einem guten Teil zergangener Butter gelblich schwitzen, thut reingewaschenen und feingeschnittenen Schnittlauch hinzu, läßt das Mehl damit noch ein wenig schwitzen, gießt dann unter fortwährendem Rühren soviel Fleischbrühe hinzu, daß es eine seimige Sauce wird, und läßt dieselbe noch etwas durchkochen. — Auch wird diese Sauce mit geriebener Semmel bereitet. In diesem Falle läßt man die Butter mit dem Schnittlauch gut durchschwitzen, gießt alsdann Brühe hinzu und thut soviel Semmel daran, daß es eine seimige Sauce wird. — Nach Belieben und Geschmack kann man die Schnittlauch-Sauce auch mit Eidottern abziehen und dieselbe mit ein wenig Essig oder Citronensaft säuerlich bereiten. — Noch sei bemerkt, daß man den Schnittlauch niemals hackt, sondern immer fein schneidet, indem man zu diesem Zwecke die Halme, nachdem die obersten Spitzen davon abgeschnitten sind, in gleicher Länge nebeneinander auf ein Brett legt.

98. **Petersilien-Sauce.** Diese Sauce wird, wie die vorige, nach Belieben mit Mehl oder Semmel zubereitet. Man läßt einen guten Teil feingehackter Petersilie, mit feingehackter Zwiebel oder Schalotte vermengt, in Butter schwitzen, thut Mehl oder geriebene Semmel daran, gießt

Fleischbrühe hinzu und kocht davon eine seimige Sauce. Will man die Sauce zu Fischen geben, so nimmt man statt der Fleischbrühe etwas Wasser und soviel Fischbrühe, daß die Sauce nicht zu salzig wird, und thut auch noch etwas mehr Butter hinzu. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingestoßenen weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzufügen.

99. **Sauce poivrade.** Diese, besonders zu Wildbret vortrefflich schmeckende Sauce wird auf folgende Weise bereitet: Man schneidet eine Mohrrübe, eine halbe Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und eine Zwiebel in Scheiben, thut dies in eine Kasserolle, fügt etwas Petersilie, ein wenig Thymian, ein Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, eine starke Prise feingestoßenen Pfeffer, ein halbes Weinglas guten Essig und ein wenig Butter hinzu, läßt dies auf nicht zu starkem Feuer ganz kurz einkochen, gießt etwas braune Coulis Nr. 76 und etwas Bouillon oder Jüs darauf, läßt die Sauce zur Seite des Feuers langsam kochen, bis sie gut seimig ist, nimmt dann den Schaum und das Fett von derselben ab und gießt sie durch ein Sieb.

100. **Sauce hachée.** Man thut etwas feingehackte Petersilie, einige feingehackte Schalotten und einige feingehackte Champignons in eine Kasserolle, fügt eine Prise gestoßenen weißen Pfeffer, ein paar Eßlöffel Weinessig und ein wenig Butter hinzu und läßt dies auf gelindem Feuer langsam kurz einkochen, thut dann etwas braune Coulis Nr. 76 nebst etwas guter Bouillon hinzu, kocht die Sauce rasch ein, bis sie gut seimig ist, und mischt kurz vor dem Anrichten 1 Eßlöffel feingehackte Kapern, 2 feingehackte Pfeffergurken und etwas Sardellenbutter darunter.

101. **Sauerampfer=Sauce.** Man streift einige Hände voll jungen Sauerampfer von den Stielen ab, wäscht ihn gut, schneidet ihn einigemale durch und dünstet ihn mit ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich. Dann nimmt man etwas von der nach Nr. 76 bereiteten weißen Coulis, kocht sie unter beständigem Rühren gut seimig ein, quirlt sie mit einigen Eidottern ab und vermischt sie mit dem Sauerampfer. Nach Belieben kann man ein wenig Zucker hinzufügen. — Hat man keine weiße Coulis, so bereitet man etwas Weißmehl, gießt Fleischbrühe darauf und kocht hiervon eine seimige Sauce. — Die Sauerampfer=Sauce paßt gut zu Lammfleisch.

102. **Morcheln=Sauce.** Gutgereinigte Morcheln schneidet man einigemale durch oder hackt sie grob und schwitzt sie mit ein wenig Butter und ein Stück magerem Schinken auf gelindem Feuer, bis sie ziemlich trocken sind, fügt ein wenig feinen weißen Pfeffer, Muskatnuß, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzu, nimmt den Schinken heraus und vermischt die Morcheln mit einer hinlänglichen Quantität weißer Sauce, die man von Weißmehl (Nr. 5) und Fleischbrühe bereitet und mit einigen Eidottern, nach Belieben auch mit etwas saurer Sahne ab=

gequirlt hat. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Rindfleisch und gedämpftem Kalbfleisch.

103. **Champignons-Sauce.** Man putze reingewaschene Champignons sauber ab, schneide die großen in Stücke und schwitze sie in Butter und Citronensaft recht weiß. — Man verkoche nun etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit einem Glase weißem Wein, den Schalen der Champignons und dem entfetteten Fond der geschwitzten Champignons zu einer seimigen Sauce, gieße sie durch ein Sieb, daß die Schalen zurückbleiben, und thue die Champignons hinein. — Soll die Champignons-Sauce weiß sein, so nehme man etwas von der weißen Coulis Nr. 76, füge den entfetteten Fond der Champignons hinzu, koche dies so kurz als nötig ein, quirle die Sauce mit einigen Eidottern ab und thue die Champignons hinein.

104. **Trüffel-Sauce.** Man kocht etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit etwas kräftiger Fleischbrühe oder Fleischfond und einem Glase Madeira auf starkem Feuer unter beständigem Rühren zu einer seimigen Sauce ein und gießt diese durch ein Sieb oder Haartuch. Die reingebürsteten und dünngeschälten Trüffeln schneidet man in Scheiben oder saubere Stückchen, schwitzt sie mit ein wenig frischer Butter und Wein oder kräftiger Fleischbrühe auf dem Feuer gar und kurz ein und thut sie in die Sauce.

105. **Kräuter-Sauce.** Man kann diese weiß oder braun bereiten. Zu weißer Kräuter-Sauce nehme man etwas von der weißen Coulis Nr. 76, verkoche sie mit einem Glase weißem Wein zu einer seimigen Sauce, ziehe sie mit Eidottern ab, drücke ein wenig Citronensaft daran und vermische sie mit feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern. Diese bestehen aus Petersilie, Kerbel, jungem Sellerieskraut, Schnittlauch, Estragon, einer Schalotte und einigen Champignons, welches alles zusammen sehr feingehackt wird. Etwas Sardellenbutter erhöht den Geschmack der Sauce. Will man die Sauce braun haben, so verkoche man etwas braune Coulis mit weißem Wein zu einer seimigen Sauce, thue die Kräuter hinein und schärfe die Sauce mit Citronensaft ab.

106. **Madeira-Sauce.** Man nehme hierzu etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis, verkoche sie mit einigen Gläsern Madeira und Fond von Rindfleisch, Rindsfilet oder Kalbsfricandeaus, zu welchen Speisen man die Sauce hauptsächlich giebt, zu einer seimigen Sauce, deren Geschmack man mit einer Prise Zucker lieblich mildert. Der Fleischfond muß jedoch vollständig entfettet sein. Ist die Madeira-Sauce zu Kalbskopf oder Kalbsfüßen bestimmt, so thut man noch hirsekorngroß Cayenne-Pfeffer daran.

107. **Sauce à la Béchamel.** Man schneidet etwa 12 kleine weiße Zwiebeln in feine Scheiben, schwitzt sie mit einer Schnitte magerem Schinken, einigen weißen Pfefferkörnern und einem guten Stück frischer

Butter auf gelindem Feuer weiß und weich, thut 2—3 Eßlöffel Mehl zu den Zwiebeln, läßt dies noch ein wenig schwitzen, gießt dann ungefähr $^1/_2$ Liter Sahne und $^1/_2$ Liter gute weiße Fleischbrühe hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren eine ziemlich dicke Sauce, die man alsdann durch ein Sieb streicht und mit dem nötigen Salze würzt. Diese sehr gut schmeckende Sauce wird häufig angewendet, wie in den folgenden Artikeln angedeutet werden wird.

108. **Zwiebel-Sauce mit Kümmel.** Man schneide ein gutes Teil Zwiebeln in Scheiben, koche sie in fetter Hammelbrühe, zu welcher Fleischart man diese Sauce gewöhnlich giebt, weich, thue etwas gereinigten Kümmel dazu, und mache die Sauce mit etwas Mehl, welches man in wenig Wasser klargequirlt hat, oder mit geriebener Semmel seimig.

109. **Zwiebel-Sauce auf eine andere Art.** Etwa ein Dutzend Zwiebeln schält man ab, schneidet sie in Scheiben und schwitzt sie in Butter auf gelindem Feuer, bis sie gelblich und ganz weich sind, thut 2 Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt dies noch ein wenig schwitzen, fügt Fleischbrühe, etwas Estragon-Essig, ein Stückchen Zucker und ein Glas weißen Wein hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren eine seimige Sauce, reibt diese durch ein feines Sieb und läßt sie noch einmal aufkochen.

110. **Sauce tomate.** Man drückt aus etwa 12 reifen, recht roten Liebesäpfeln die Kerne und das Wasser heraus, setzt sie mit einem Stückchen magern Schinken, etwas frischer Butter, einer kleinen Zwiebel, 3 Gewürznägeln, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt auf gelindes Feuer, läßt sie weichdünsten, nimmt den Schinken und die Zwiebel heraus, setzt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl und kräftige bräunliche Fleischbrühe hinzu, kocht hiervon unter beständigem Umrühren eine breiartige Sauce, streicht diese durch ein feines Sieb, fügt das nötige Salz und etwas Citronensaft hinzu und rührt sie wieder heiß. Ein Zusatz von etwas Fleischglace ist eine Verbesserung dieser Sauce, die man zu Rindfleisch, Kalbfleisch und Hühnern giebt.

111. **Sahnen-Sauce.** Man rühre ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl und einigen Eidottern gut zusammen, füge etwas Sahne, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu und rühre dies auf gelindem Feuer zu einer gut seimigen Sauce ab. Man hüte sich aber, die Sauce kochen zu lassen, weil sie sonst gerinnt. An Stelle der süßen Sahne kann man auch saure Sahne dazu nehmen, jedoch muß letztere zuvor glatt gequirlt werden. — Diese Sauce paßt zu Spargel und gebratenem Kalbfleisch.

112. **Austern-Sauce.** Man lasse die Austern, welche aus den Schalen gestochen sind, mit ein wenig Wein und Citronensaft heiß werden, aber nicht kochen, thue sie auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft, und nehme die Bärte davon ab. Dann schwitze man etwas Mehl in Butter weiß, füge gute Fleischbrühe und die Flüssigkeit von den Austern hinzu, koche hiervon unter beständigem Umrühren eine seimige Sauce,

quirle diese mit einigen Eidottern ab, gieße sie durch ein Sieb, thue das nötige Salz, etwas Citronensaft und etwas frische Butter hinzu, rühre sie wieder kochend heiß und thue einige Augenblicke vor dem Anrichten die Austern hinein. — Zu Geflügel und Fisch ist diese Sauce sehr passend.

113. **Muschel-Sauce.** Nachdem die Muscheln in Wasser mit Salz abgekocht sind, nehme man sie aus den Schalen, reinige sie von den Bärten und lege sie in die Sauce, welche man wie oben die Austern-Sauce bereitet hat.

114. **Sauce à la ravigote.** Man verlese und wasche etwa eine Hand voll Kerbel, etwas Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Pimpinelle, koche diese Kräuter in gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten, kühle sie in kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus, stoße sie mit etwas frischer Butter fein und streiche sie durch ein Sieb. Dann bereite man eine holländische Sauce nach Nr. 78, vermische diese kurz vor dem Anrichten mit den Kräutern und füge ein wenig französischen Mostrich, eine Prise feingestoßenen weißen Pfeffer und etwas Sardellenbutter hinzu. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Fisch.

115. **Meerrettich-Sauce.** Einen Eßlöffel voll Mehl schwitze man in Butter weiß, füge etwas fette Fleischbrühe hinzu, koche hiervon eine dünnseimige Sauce, thue eine halbe Stange reinabgeschabten und auf dem Reibeisen feingeriebenen Meerrettich hinein, lasse denselben nur ein paarmal aufkochen, damit er seine Schärfe nicht verliert, würze ihn mit Salz und mische ein wenig frische Butter darunter. — Will man den Meerrettich milder haben, so nehme man statt der Fleischbrühe Sahne oder Milch, lasse ihn etwas länger kochen und süße ihn mit ein wenig Zucker. Der Zusatz von einigen feingeriebenen Mandeln macht den Geschmack der mit Sahne gekochten Meerrettich-Sauce sehr angenehm. — Soll der Meerrettich roh zu Fischen ꝛc. gegeben werden, so reibe und hacke man ihn fein, vermische ihn mit Essig, ein wenig Zucker, Salz, auch wohl mit einigen geschälten und geriebenen weißen Äpfeln.

116. **Krebs-Sauce.** Man schwitzt einige Löffel Mehl in Krebsbutter (Nr. 9), gießt etwas gute Fleischbrühe darauf, kocht hiervon eine seimige Sauce, quirlt diese mit nur wenig Eidottern ab und mischt etwas Sardellenbutter und ein wenig Citronensaft darunter. Bisweilen thut man sauber abgeputzte Krebsschwänze in die Sauce.

117. **Hummer-Sauce.** Die Schalen der Scheren und Schwänze der Hummer, nebst den Beinen und Eiern derselben stößt man fein, schwitzt sie ein Weilchen mit guter Butter, fügt gute Fleischbrühe und etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk nebst einer Zwiebel hinzu, läßt dies eine Stunde langsam kochen und seiht es durch ein feines Sieb. Hierauf rührt man etwas Mehl mit Wasser klar, thut die von dem trüben Bodensatz abgegossene Hummerbrühe hinzu, kocht hiervon eine dickseimige Sauce, quirlt diese mit einigen Eidottern ab, würzt sie mit Muskatnuß,

dem nötigen Salze und Sardellenbutter, schärft sie mit etwas Citronensaft oder Pariser Essig ab, macht sie wieder siedendheiß und quirlt etwas frische Butter darunter. Das in große Würfel geschnittene Hummerfleisch wird beim Anrichten in die Sauce gethan. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Steinbutten.

118. **Sauce Robert.** Man schneide Zwiebeln würfelig, schwitze sie in Butter gelblich, thue etwas Mehl hinzu, lasse dasselbe gelb werden, gieße gute braune Fleischbrühe oder gute Braten-Jüs und etwas Wasser nebst etwas französischem Essig oder Weinessig hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce, färbe dieselbe mit einigen Tropfen Zucker-Jüs bräunlich und schärfe sie mit Pfeffer, Mostrich, Salz und Zucker zu pikantem Geschmack ab. — Die Sauce ist gut zu Koteletten, Bratwurst und Wildfleisch.

119. **Frikassee-Sauce.** Man verkoche die durch ein feines Sieb gegossene und entfettete Brühe, in welcher das zum Frikassee bestimmte Fleisch oder Geflügel weichgekocht worden ist, mit hinreichendem Weißmehl (auf 1 Liter Brühe etwa von 2 Löffeln Butter und soviel Mehl, als die Butter aufnehmen will, bereitet) und etwas weißem Wein zu einer Sauce, lasse diese unter beständigem festen Rühren zu der gehörigen Dicke einkochen, quirle sie mit Eidottern und Citronensaft ab (auf 1 Liter Sauce etwa 4 Eidotter und 1 Citrone), lasse sie auf dem Feuer anziehen, das heißt, unter Rühren noch einmal aufkochen, und gieße sie durch ein Sieb oder ein Haartuch. — Mit Sardellenbutter kann man den Geschmack dieser Sauce noch erhöhen.

Ebenso kann man weiße Coulis nach Nr. 76 mit Wein in der oben angegebenen Weise zu einer Frikassee-Sauce verkochen.

Anmerkung. Die Sauce darf nicht gleich anfänglich dick sein, sondern muß erst durch das Einkochen zur nötigen Dicke gelangen.

120. **Sauce Mayonnaise.** Diese der heutigen Küche unentbehrliche Sauce wird auf folgende Art bereitet: Für ungefähr 10 Personen rühre man in einem weiten irdenen Napfe 8 Eidotter eine Viertelstunde recht schaumig, und füge dann unter beständigem Rühren tropfenweise feines Provenceröl dazu, ungefähr ½ Liter. Die Hauptsache ist beständiges Rühren, damit die Sauce ganz steif wird. Sie muß mindestens 1 Stunde gerührt werden. Dann giebt man Salz und 1—2 Löffel französischen Essig daran, je nach Geschmack, auch wenn man es liebt, etwas englischen Senf. Noch steifer wird die Sauce, wenn man gleich im Anfang, ehe man das Öl hineingiebt, 75 Gr. frische Butter unter die Eier rührt.

Sollte die Mayonnaisen-Sauce, wie es nicht selten vorkommt, während des Rührens, oder nachdem sie eine Zeit lang gestanden hat, gerinnen, d. h. ihre Bindung verlieren, so daß das Öl hervortritt, so giebt es kein besseres Mittel, um sie wiederherzustellen, als man rührt in einem andern Napfe ein oder zwei frische Eidotter nebst einer Prise Salz recht gut

und fügt unter beständigem Rühren die zersetzte Sauce nach und nach hinzu. Auf diese Weise wird dieselbe wieder dick und glatt wie zuvor werden.

Zu einer andern Art Mayonnaisen-Sauce thut man etwa 1/4 Liter flüssigen Aspic (Nr. 38) nebst 1/4 Liter Olivenöl und etwas Estragon-Essig in einen Napf oder Topf, fügt ein wenig Salz und feingestoßenen weißen Pfeffer hinzu, stellt den Topf auf Eis und schlägt die Mischung mit einer hölzernen Rute so lange, bis sie eine dicke, glatte, weiße Sauce bildet.

Noch eine andere Art Mayonnaisen-Sauce, welche von vielen für noch schmackhafter gehalten wird, als die vorher beschriebenen, wird auf folgende Weise bereitet: Man schwitzt ein wenig Mehl in Öl weiß, fügt etwas kräftige weiße Fleisch- oder Geflügelbrühe und ein wenig Aspic oder Kalbsfußstand hinzu, kocht hiervon eine dünnseimige Sauce, läßt diese verkühlen, gießt sie durch ein Sieb in einen Napf, welcher auf Eis gestellt wurde, setzt Öl, Estragon-Essig und das nötige Salz zu und rührt sie mit einem weißen Holzlöffel oder einer hölzernen Rute so lange, bis sie weiß, glatt und dick geworden ist. Eine einfachere Mayonnaisen-Sauce mit Senf wird von 3 Eidottern, 1 Obertasse Provenceröl, wie oben beschrieben, bereitet. Zuletzt giebt man ein wenig Aspic, 2—3 Eßlöffel guten Senf, 3—4 Löffel Essig und nach Geschmack Salz und Zucker daran. Diese Sauce ist vorzüglich zu gebacknem Fisch oder kaltem Fleische.

121. Kalte Sauce à la ravigote. Man verlese und wasche Kräuter, wie sie in Nr. 114 angegeben sind, koche sie in Wasser mit ein wenig Salz einige Minuten, kühle sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus, stoße sie mit einigen gutgewaschenen und von den Gräten befreiten Sardellen fein und streiche sie durch ein Sieb. Dann bereite man nach Angabe der vorigen Nummer eine hinreichende Quantität Mayonnaisen-Sauce und vermische sie mit den durchgestrichenen Kräutern und etwas französischem Mostrich. Diese Sauce muß eine schöne grüne Farbe haben, welche man ihr, wenn sie durch die Kräuter nicht hinreichend gefärbt werden sollte, durch Hinzufügung von etwas Spinatmatte (Nr. 34) geben kann.

122. Sauce rémolade. Man hackt Petersilie, Schnittlauch, eine Schalotte, Estragon und Kapern recht fein, vermischt dies mit Mayonnaisen-Sauce von recht pikantem Geschmack, fügt einige feingestoßene und durch ein Sieb gestrichene Sardellen, etwas feinen Mostrich, ein wenig Zucker und Citronenzucker hinzu und rührt alles gut durcheinander. Auf andere Art wird die Remoladen-Sauce folgendermaßen bereitet: Man stößt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern fein, fügt 1 rohes Eidotter, 1 Eßlöffel feinen Mostrich und 1 Eßlöffel Öl hinzu und streicht dies durch ein Sieb in einen Napf, rührt nach und nach etwa 6 Eßlöffel Öl darunter, daß es eine dicke Salbe wird, und mischt Estragon-Essig, Salz, Pfeffer, feingehackte Kräuter wie oben, etwas Zucker und Citronenzucker darunter. Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünne man sie mit etwas

kalter Fleischbrühe. Nach Belieben kann man statt der Schalotte ein wenig von einer auf dem Reibeisen geriebenen Zwiebel darunter mischen. — Diese gewürzhaft schmeckende Sauce wird zu Sülzen, kaltem Fleisch oder Fisch gegeben.

123. **Cumberland=Sauce.** Man vermischt 1 Löffel voll englischen Senf mit 4—6 Löffeln voll Johannisbeer=Gelee, fügt ein wenig Salz nebst der in kleine Flittern geschnittenen Schale einer Orange hinzu und verdünnt die Mischung mit etwa $^1/_8$ Liter Rotwein oder Portwein. — Diese Sauce ist beliebt zu Schweinefleisch, besonders zu Wildschweinskopf.

124. **Milch=Sauce (legierte Milch).** Man kann diese Sauce, welche kalt oder warm zu Mehlspeisen und Puddings gegeben wird, mit verschiedenen Ingredienzen, z. B. mit Vanille, Orangenblüte, Zimt, Citronen= oder Apfelsinenschale oder mit bittern Mandeln angenehm würzen und bereitet sie auf folgende Weise: Man läßt $^1/_2$ Liter gute Milch mit etwas von einem der obengenannten Ingredienzen aufkochen, deckt sie zu und läßt sie zur Seite des Feuers $^1/_2$ Stunde ziehen, fügt alsdann etwa 130 Gr. Zucker und einige Körner Salz hinzu und quirlt sie mit einer Liaison von 4 Eidottern ab, unter welche man einige Messer=spitzen voll Mehl gemischt hat. Die Sauce wird alsdann durch ein Sieb gegossen. Ist sie zu einer warmen Mehlspeise bestimmt, so halte man sie im Bain=marie warm. Soll die Sauce einen Marasquin=Geschmack erhalten, so quirle man die Milch, nachdem sie aufgekocht und mit Zucker vermischt ist, wie oben ab und gieße den Marasquin erst kurz vor dem Gebrauch der Sauce hinzu.

125. **Wein=Sauce.** Man rühre ein wenig frische Butter, 1 Löffel Mehl, abgeriebene Citronenschale und 4 Eidotter zusammen, gieße ungefähr eine halbe Flasche weißen Wein dazu, süße es mit gestoßenem Zucker und rühre oder schlage es mit einer Kelle oder Rute auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce ab. Man kann auch, um den Geschmack dieser Sauce zu erhöhen, den Saft einer Citrone hinzufügen und statt des weißen Weines Madeira nehmen.

126. **Rum=Sauce.** Man rührt 70 Gr. Butter mit einem Löffel voll Mehl zusammen, gießt eine reichliche Viertelflasche Rheinwein hinzu, rührt dies auf dem Feuer, bis es seimig und dem Kochen nahe ist, und fügt 130 Gr. Zucker, ein Glas Rum und etwas Citronensaft hinzu. — Diese Sauce ist gut zu Puddings.

127. **Weinschaum=Sauce oder Chaudeau.** 2 ganze Eier und 4 Eidotter werden mit $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) gestoßenem Zucker in einer Kasserolle klargerührt. Dann setzt man eine Viertelflasche weißen Wein, den Saft einer halben oder ganzen Citrone und die auf Zucker abgeriebene Schale einer kleinen Citrone hinzu und schlägt die Mischung kurz vor dem Gebrauche mit einer Schlagrute von Holz oder Draht auf gelindem Feuer in einem Bain=marie (siehe Erklärung der Kunstausdrücke) zu

Schaum. Sobald derselbe zu dem Punkt des Aufkochens gelangt ist, muß er vom Feuer genommen werden, weil er sonst wieder zusammensinkt. — Dieser Chaudeau ist eine allgemein beliebte Mehlspeisen-Sauce.

128. **Punsch-Sauce.** Diese wird ebenso bereitet wie Nr. 127, doch nehme man etwas weniger Wein und dafür Rum oder Arrak dazu.

129. **Rotwein-Sauce.** Man läßt eine halbe Flasche Rotwein mit etwas Citronenschale, einem Stückchen Zimt, einigen Nelken, $1/4$ Pfd. (125 Gr.) Zucker und dem Saft einer halben Citrone aufkochen, fügt 1 Löffel voll Kartoffelmehl, welches mit ein wenig Wasser klargequirlt ist, hinzu, läßt die Sauce seimig kochen und gießt sie durch ein Sieb.

130. **Sago-Sauce.** Rotwein wird mit Citronenschale, Zimt, Nelken, Zucker und Citronensaft wie in der vorigen Nummer aufgekocht und durch ein Sieb auf 130 Gr. nach Nr. 26 gereinigten Sago gegossen; derselbe muß nun auf langsamem Feuer recht klar ausquellen. Wird die Sauce zu dick, so gießt man noch Rotwein dazu, bleibt sie hingegen zu dünn, so macht man sie mit ein wenig in Wasser klargequirltem Kartoffelmehl seimig.

131. **Hagebutten-Sauce.** Gutgereinigte frische oder getrocknete Hagebutten werden in wenig Wasser mit Zimt und Citronenschale weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Man thut dann Wein und Zucker hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, und mischt ein wenig mit etwas Wasser klargequirltes Kartoffelmehl darunter, damit sie recht glatt wird. Diese Sauce erfordert wegen der Säure der Hagebutten viel Zucker.

Anmerkung. Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier bemerkt, daß ohne den Zusatz von etwas mit wenig Wasser klargequirltem Kartoffelmehl jede Sauce von frischem Obst grießelig aussieht, indem die feinen Teilchen, aus welchen das Obstmark besteht, sich bei einer Verdünnung mit Flüssigkeit stets voneinander trennen. Kartoffelmehl ist das einzige Mittel, sie glatt zu verbinden, ohne der Sauce die Durchsichtigkeit zu nehmen. Auf etwa $1/2$ Liter Sauce ist ein halber Eßlöffel voll Kartoffelmehl hinreichend.

132. **Kirsch-Sauce.** Frische Kirschen, aus welchen die Steine genommen sind, werden mit wenig Wasser, Zimt und Citronenschale weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die Steine stößt man fein, kocht sie mit ein wenig Wasser auf und gießt die Flüssigkeit davon durch ein Sieb zu dem durchgestrichenen Kirschfleisch, verdünnt dasselbe hinlänglich mit weißem oder rotem Wein oder Wasser, thut gehörig Zucker daran und kocht es mit ein wenig mit Wasser vermischtem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce. Will man die Sauce von Kirschmus bereiten, so löst man dasselbe auf gelindem Feuer in Wasser klar auf, fügt Citronenschale, Zimt, Zucker, Wein und einige gestoßene bittere Mandeln hinzu und kocht davon eine seimige Sauce, welche durch ein Sieb gestrichen werden muß.

133. **Pflaumen-Sauce.** Man schält die Pflaumen, nimmt die Steine heraus, kocht die Pflaumen mit wenig Wasser, Citronenschale und

Zimt weich, streicht sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, verdünnt sie mit Wein und Wasser, thut Zucker hinzu und kocht sie mit ein wenig mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce. Von Pflaumenmus wird eine Sauce ebenso bereitet, wie die Sauce von Kirschmus in voriger Nummer. — Man giebt die Pflaumen-Sauce zu Puddings, Klößen, Eierkuchen und Plinsen.

134. **Himbeeren-Sauce.** Man streicht frische Himbeeren durch ein Sieb, verdünnt sie mit Wasser oder etwas Wein, thut gehörig Zucker daran und kocht dies mit ein wenig Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce (s. d. Anmerkung Nr. 131). Ebenso bereitet wird **Johannis-** und **Erdbeeren-Sauce.** Zusätze von Citronenschale, Zimt und dergleichen sind in diesen beiden Saucen nicht ratsam, indem dadurch der schöne Fruchtgeschmack zerstört wird. In Zeiten, wo es keine frischen Himbeeren giebt, kann man sich zur Bereitung dieser Sauce des Gelees, des eingekochten Saftes oder der Marmelade von dieser Frucht bedienen. Man verdünne etwas davon mit Wasser und Wein, koche es auf und mache es mit etwas verdünntem Kartoffelmehl seimig.

135. **Sauce von Äpfeln.** Geschälte Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser, Wein, Citronenschale und einigen feingestoßenen bittern Mandeln weichgekocht, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gestrichen, mit Wasser und Wein verdünnt, mit Zucker gesüßt und mit etwas in wenig Wasser klargequirltem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce gekocht. Ein Zusatz von etwas nach Nr. 24 gereinigten Korinthen ist gut, auch kann man nach Belieben ein wenig Zimt mitkochen.

136. **Sauce von Aprikosen und Pfirsichen.** Die Früchte werden geschält und mit ein wenig Wasser und den gestoßenen Kernen der Früchte weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Wasser und weißem Wein verdünnt und übrigens weiter behandelt, wie es in Nr. 133 angegeben ist. Wenn es keine frischen Aprikosen und Pfirsiche giebt, so bediene man sich der Marmelade von diesen Früchten, verdünne sie mit Wasser und Wein, und koche sie mit dem Zusatz von ein wenig Kartoffelmehl seimig.

137. **Schokoladen-Sauce.** 1/4 Pfd. (125 Gr.) Schokolade wird in 1/2 Liter Milch oder Sahne aufgelöst und gekocht, mit etwa 1/4 Pfund (125 Gr.) Zucker gesüßt und mit 4 Eidottern abgequirlt; oder man nehme 2 Eidotter und einen kleinen Löffel Mehl, quirle dies mit ein wenig Milch klar und ziehe die Schokolade damit ab. Will man die Sauce recht schaumig haben, so schlage man das Weiße von zwei Eiern zu steifem Schnee, und mische denselben, nachdem die Schokolade mit Eidottern abgequirlt ist, durch immerwährendes Aufziehen mit einem Schöpflöffel darunter.

IV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

Diese bedürfen, wenn sie gut sein sollen, einer kräftigeren Fleischbrühe, als dieselbe nach Nr. 37 erzeugt wird; man setze daher, um etwa $4\frac{1}{2}$ Liter kräftige Brühe zu gewinnen, 3 Kilo derbes Rindfleisch, 1 Kilo derbes Kalbfleisch und ein altes Huhn mit etwa 7 Liter Wasser auf, und koche hiervon nach der in Nr. 37 angegebenen Weise eine Bouillon. Ein sehr langsames Kochen derselben ist durchaus notwendig, damit sie klar werde. Es versteht sich von selbst, daß das Huhn herausgenommen wird, wenn es weich ist. Wenn die Brühe nach 4stündigem ruhigen Kochen durch ein Sieb oder Tuch abgegossen ist, nimmt man das Fett davon rein ab und läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen, damit die trüben Teilchen, welche jede Brühe in sich hat, zu Boden fallen, gießt sie alsdann in das zur Suppe bestimmte Geschirr behutsam ab, färbt sie mit ein wenig Jüs, Zucker-Jüs oder Fleischextrakt (siehe Nr. 36) hellbraun, setzt sie wieder zum Kochen ans Feuer und behandelt sie, wie weiter gezeigt wird. An die Fleischbrühe viel Wurzeln oder Gewürz zu geben, ist nicht ratsam, es nimmt ihr meist den feinen Geschmack. Bei Knochenbrühe (siehe gebundene Suppen) ist es mehr zu empfehlen. An klare gute Bouillon gebe man höchstens einige getrocknete Pilze oder Morcheln, die ihr einen angenehmen Geschmack und hellbraune Farbe geben.

Bisweilen kommt es vor, daß die mit der größten Sorgfalt gekochte Brühe dennoch trübe treibt, was in der Beschaffenheit des Fleisches seinen Grund hat, und da ist kein anderes Mittel, um sie klar zu machen, als sie mit Eiweiß zu klären. Man nehme zu obiger Quantität Brühe 3 Eiweiße, quirle diese mit ein wenig Brühe klar, vermische sie durch tüchtiges Quirlen mit der ganzen Brühe, lasse diese aufkochen, dann ein Viertelstunde langsam von der Seite kochen, und gieße sie durch ein sauber ausgewaschenes leinenes Tuch, damit alle trüben Teile zurückbleiben. — Besser ist es immer, wenn man das Klären vermeiden kann; der feine Wohlgeschmack der Bouillon geht dadurch verloren, auch verringert sich die Quantität derselben. — Obige Quantität Fleischbrühe ist zu einer Suppe für 12—16 Personen hinreichend.

Die in neuerer Zeit aufgekommenen Fleischextrakte (besonders das Liebigsche) werden häufig auch statt des Fleisches oder um die Suppe zu kräftigen, benutzt. Die Anwendung derselben ist jedoch so einfach aus jeder Etikette an den Gefäßen, in welchen es verkauft wird, zu ersehen, daß es keiner ausführlichen Erläuterung bedarf.

138. Suppe Julienne. Man schneide Mohrrüben, Sellerie, einige weiße Rüben, etwas Porree und einige gelbe Wirsingkohlblätter in feine, zolllange Streifen, thue alles zusammen in eine Kasserolle mit etwas Butter und ein wenig Fleischbrühe, lasse es zugedeckt auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken kurz einschwitzen (es kann ein wenig gelblich werden) und thue es in die nach Angabe der vorigen Nummer bereitete, wieder zum Kochen angesetzte Brühe. Man lasse die Suppe langsam an der Seite des Feuers noch eine halbe Stunde kochen, nehme das Fett von derselben rein ab, würze sie mit dem nötigen Salz und richte sie mit feingeschnittenen gerösteten Brotscheibchen an. Statt der Brotscheibchen kann man Nockeln (Nr. 57) oder Grießklöße (Nr. 61), oder auch Fisch- oder Hühnerklöße (Nr. 58) in die Suppe thun.

139. Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-Croutons. Suppenkräuter, bestehend aus Kerbel, einigen jungen Sellerie- und Salatblättern, Portulak, Estragon und ein wenig Sauerampfer, werden in kleinen Blättern gelesen, gewaschen, einigemale durchgeschnitten, in die kochende Brühe gethan und darin etwa eine Viertelstunde gekocht. Sind die Kräuter nicht mehr jung, so müssen sie in Wasser blanchiert werden, weil sie sonst der Suppe einen strengen Geschmack geben. Zu den Croutons nehme man Semmel, schneide sie in dünne Scheiben und steche mit einem runden Ausstecher von der Größe eines 10Pfennigstückes runde Scheiben davon aus, tauche dieselben in warme Butter, streue Parmesankäse dick darauf, und gebe den Croutons im heißen Ofen oder mit einer glühenden Schaufel eine schöne gelbe Farbe. Wenn die Suppe angerichtet ist, giebt man diese Croutons hinein.

140. Französische Suppe. Man schneidet eine beliebige Menge Mohrrüben, Sellerie, Bohnen, Spargel, Blumenkohl, weiße Rüben oder Wasserrüben, Weißkohl und Wirsingkohl, nachdem dies alles sauber geputzt und gewaschen ist, in hübsche Stücke von guter Form, blanchiert es, thut es in die kochende klare Brühe, und fügt noch grüne Erbsen und Saubohnen (letztere müssen von ihrer Haut befreit sein) hinzu. Wenn die Gemüse beinahe weich sind, so thut man noch allerlei Suppenkräuter an die Suppe, läßt die Gemüse vollends weichkochen und richtet die Suppe über runde Semmelscheiben an, welche im Ofen oder auf Kohlenglut geröstet sind.

141. Klare Suppe mit Sauerampfer und verlorenen Eiern. Sauerampfer wird von den Stielen gestreift, einigemale durchgeschnitten, mit ein wenig Butter weich geschwitzt, zum Abtropfen der Brühe auf einen Schaumlöffel geschüttet und dann in die kochende Fleischbrühe gethan. Ist der Sauerampfer jung und zart, so kann man ihn, nachdem er von den Stielen befreit und zerschnitten ist, ohne weiteres in die kochende Brühe thun. Die verlorenen Eier werden nach Nr. 6 bereitet und warm in einer Assiette zur Suppe gegeben. — Auch kann man Eier

und Brot, auf folgende Weise bereitet, zu dieser Suppe geben: Altbackenes Schwarz- oder Weißbrot wird abgeraspelt oder abgeschält und in dünne Scheibchen von der Größe eines Markstückes geschnitten, die man dann im Ofen trocken röstet. Von diesen Brotscheiben legt man in einen dazu bestimmten Porzellannapf oder in eine tiefe Schüssel eine etwa 2 Finger dicke Schicht, gießt nach und nach soviel fette, gutgesalzene Fleischbrühe darüber, daß das Brot aufquellen kann, läßt dasselbe alsdann in einem mäßig heißen Ofen oben und unten krustig werden, macht dann kleine Vertiefungen in das Brot, schlägt in jede derselben ein Ei, bestreut die Eier leicht mit Pfeffer und Salz, setzt die Schüssel wiederum in den Ofen und läßt die Eier gar, aber nicht hart werden. Man läßt die Schüssel mit dem Brot und den Eiern besonders zur Suppe herumreichen.

142. Klare Suppe mit geschnittenen Nudeln, Fadennudeln oder Maccaroni. Alle drei Nudelarten müssen, ehe man sie in die kochende Brühe thut, zuvor in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser gut abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan werden, damit sie die Brühe nicht trüben. Beim Blanchieren der geschnittenen Nudeln und der Fadennudeln gebrauche man die Vorsicht, dieselben ganz locker in das stark wallende Wasser fallen zu lassen, weil sie sonst leicht klümperig werden. Die Fadennudeln werden vor dem Blanchieren zerbrochen, die Maccaroni hingegen erst nach demselben in beliebig kleine Stücke geschnitten. Gewöhnlich wird zu den Nudelsuppen ein Teller mit geriebenem Parmesankäse besonders herumgereicht. Nach Belieben mag man auch Suppenkräuter in die Nudelsuppe thun.

143. Klare Suppe mit verlorenem Huhn, Schwemmklößen u. s. w. Das nach Angabe der Nr. 72 bereitete und in kleinen Becherformen gargemachte verlorene Huhn wird, nachdem es aus den Formen gestürzt ist, entweder auf einer Assiette mit etwas darunter gegossener Bouillon besonders zur klaren Suppe herumgereicht, daß sich ein jeder Gast davon nach Belieben abstechen kann, oder man legt es ganz oder zerschnitten in die Suppe, welche nach der am Eingange dieses Abschnittes gegebenen Anweisung bereitet ist.

Außerdem kann man in eine klare Suppe Schwemmklöße nach Nr. 40, Semmelklöße nach Nr. 41, Eierklöße nach Nr. 42, Fleischklöße nach Nr. 55, Reis, Sago, gebackenes Mark, oder Mark auf Semmelschnitte geben, und zu allem diesem nach Belieben Kräuter und Wurzeln in die Suppe nehmen. Auch Mehlerbsen (167), kleine Windbeutel (1076) richtet man zu klaren Suppen an. — Der Reis wird nach Nr. 25 gereinigt und in einem Töpfchen oder einer kleinen Kasserolle mit ein wenig Bouillon auf sehr gelindem Feuer recht weichgedünstet. — Der Sago wird nach Nr. 26 gereinigt, und mit ein wenig Bouillon auf heißer Stelle vollkommen klar ausgequollen. — Zum gebackenen Rindermark wird das Mark zuvor in gesalzenem Wasser oder Brühe ein wenig gekocht und zum Verkühlen

herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Ei und Semmel paniert und in heißer Butter oder Fett ausgebacken. Zu Diners und großen Abendessen giebt man meist diese klaren Suppen mit leichten Substanzen.

II. Gebundene Suppen von Fleischbrühe.

Diese Suppen werden entweder mit Eiern, oder Mehl, oder Semmel, oder durch den Mehlstoff der Hülsenfrüchte seimig gebunden. Sie bedürfen keiner so kräftigen Fleischbrühe, als die klaren Suppen, und können von der Bouillon, wie sie nach Nr. 37 gekocht wird, sehr wohlschmeckend zubereitet werden. Auch Bouillon, welche man aus Knochen, Fleischabfällen, Bratenresten u. s. w. gewinnt, eignet sich für gebundene Suppen, da dieselbe nie ganz klar wird. Noch sei erwähnt, daß man Knochen, die man auskochen will, einigemale durchhacken muß, damit der Saft besser herauskoche. Auch die Bouillon von Kalb- und Hammelfleisch ist sehr wohlschmeckend zu gebundenen Suppen. — Die Bindung macht die weißen Suppen, bei welchen man sie anwendet, nahrhafter, und giebt ihnen sowohl einen angenehmeren Geschmack, als auch ein besseres Aussehen. Man nehme einen oder mehrere Löffel Mehl, je nach Quantität der Suppe, und schwitze es mit Butter hellgelb, rühre es mit etwas Fleischbrühe klar, quirle es durch ein Sieb in die Fleischbrühe, lasse es darin aufkochen, und ziehe diese Suppe mit einer Liaison von 1—2 Eidottern ab. Wenn man sparen will, können diese auch wegbleiben, man nehme dann etwas reichlich Mehl. Eine Suppe nur mit Eiern zu binden, ist nicht ratsam, da sie ohne wenigstens einen kleinen Zusatz von Mehl leicht gerinnen. Eine Anzahl der folgenden Suppen können sowohl mit Eiern gebunden, als auch ohne sie aufgetischt werden, je nachdem mehr oder weniger Wert auf das gute Aussehen derselben gelegt wird. Noch sei bemerkt, daß ein reichl. Liter Suppe wohl für 3 Personen hinreichend sein dürfte, vorausgesetzt, daß noch mehrere Gerichte nach derselben folgen. Wenn man also (nach Nr. 37) 4 Pfund Rindfleisch mit $4^1/_2$ Liter Wasser aufsetzt und recht langsam kochen läßt, so würde man beinahe $3^1/_2$ Liter gute Brühe davon gewinnen. Nach dieser Berechnung könnte man von 4 Pfund (2 Kilo) Fleisch eine sehr gute Suppe für 8 Personen kochen.

144. **Suppe mit Graupen.** Man läßt die mit kaltem Wasser und einem Stückchen Butter aufgesetzten Graupen (auf ein reichliches Liter Suppe rechnet man 50 Gr.) $1^1/_2$ Stunde langsam kochen und bewahrt sie vor dem Anbrennen. Wenn sie dabei zu dick werden, gießt man ein wenig kochendes Wasser hinzu. — Dann schüttet man sie in das zum Kochen der Suppe bestimmte Geschirr, schlägt sie mit einem Stückchen Butter gut durch, damit sie weiß werden, gießt die durchgegossene Brühe

(Nr. 37), von welcher man das Fett rein abgenommen hat, darauf, thut ganz wenig Weißmehl nach Nr. 5 hinzu, löst es durch tüchtiges Quirlen vollkommen auf, und läßt die Suppe kochen. Einige Scheiben von jungem Sellerie, welche man jetzt in der Suppe garkochen läßt, geben ihr einen vortrefflichen Geschmack. Auch kann man gehackte Suppenkräuter, wie sie in Nr. 139 angeführt sind, zusetzen. — Will man der Graupensuppe ein besseres Ansehen geben, so quirlt man sie mit einem oder einigen Eidottern ab; dies darf aber erst im Augenblicke des Anrichtens geschehen (siehe Nr. 20).

Anmerkung. Am weißesten kochen die Graupen in einer gut verzinnten kupfernen oder irdenen Kasserolle. In jedem anderen Geschirr nehmen sie eine mehr oder weniger blaugraue Farbe an; ein besonderes schmutziges, unappetitliches Aussehen erhalten die in einem eisernen emaillierten Gefäß gekochten Graupen, und besonders dann, wenn in diesem Gefäß das Email beschädigt ist.

145. Suppe mit Reis. Man reinigt den Reis nach Nr. 25 und dünstet ihn in einem Töpfchen oder einer kleinen Kasserolle mit Fleischbrühe und ein wenig Butter weich. Die Brühe zur Suppe wird mit ein wenig Weißmehl glatt gequirlt und eine Viertelstunde gekocht, daß das Mehl gar wird. Nachdem dann der Reis in die Suppe gethan ist, wird dieselbe entweder mit einer Liaison von einigen Eidottern abgequirlt, oder so, wie sie ist, auf den Tisch gegeben. Man kann auch die in der Bouillon gekochten Wurzeln, als Sellerie und Mohrrüben, in Stücke schneiden und in die Suppe geben, ebenso Suppenkräuter, wie in Nr. 139.

146. Suppe mit Grieß. Man lasse die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe kochen und mache sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl seimig. Dann lasse man etwas Grieß unter fortwährendem Rühren oder Quirlen der siedenden Suppe in diese einlaufen, lasse sie noch etwa eine Viertelstunde kochen, bewahre sie dabei vor dem Überlaufen, wozu sie sehr geneigt ist, thue nach Belieben Kräuter und Wurzeln, wie in der vorigen Nummer, in die Suppe und quirle diese, wenn sie ein besseres Aussehen erlangen soll, mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab.

147. Suppe mit geschnittenen Nudeln. Die nach Nr. 7 bereiteten Nudeln schüttet man ganz locker in kochendes Wasser, rührt sie nun, damit sie nicht klümperig werden, läßt sie einige Minuten kochen, gießt sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, thut sie in die mit ein wenig Weißmehl seimig gemachte kochende Fleischbrühe und läßt sie darin garkochen. Man kann auch in diese Suppe nach Belieben Wurzeln und Kräuter geben (siehe Nr. 145) und dieselbe, so wie sie ist, oder mit Eiern abgequirlt auftischen.

148. Suppe mit Faden- oder Façonnudeln oder Eiergräupchen. Alle Nudelarten müssen, ehe man sie in die Suppe thut, in kochendem Wasser blanchiert werden. Wenn man sie unblanchiert in die Suppe schüttet, nimmt dieselbe einen eigentümlichen, nicht angenehmen Geschmack

an, deshalb scheue man die geringe Mühe des Blanchierens nicht. Im übrigen werden diese Suppen wie die in Nr. 147 bereitet.

149. Legierte Suppen mit Grießschnitten. Man rührt etwa 50 Gr. Reis- oder Wiener Grieß mit wenig kaltem Wasser ein und schüttet ihn zu etwas kochendem Wasser, Brühe oder Milch, kocht ihn mit ein wenig Butter und Salz unter immerwährendem Rühren zu einem dicken Brei, streicht denselben auf einem reinen Brette oder einem flachen Teller breit auseinander und glatt, und läßt ihn erkalten. Wenn man die Fleischbrühe nach Nr. 37 abgegossen und wieder zum Kochen aufgesetzt hat, macht man sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl ein wenig seimig, läßt sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, damit das Mehl gar wird, quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab und reibt nach Belieben ein wenig Muskatnuß daran. Die kalte Grießmasse schneidet man in länglich-viereckige Stücke und legt sie in die angerichtete Suppe.

150. Suppe mit Eierklößen. Die nach Angabe der vorigen Nummer bereitete legierte Suppe richtet man mit Eierklößen, welche nach Nr. 42 bereitet und entweder mit einem Löffel ausgestochen oder mit einem Messer in länglich-viereckige Stücke geschnitten sind, an. Die Klöße dürfen jedoch nicht mehr kochen, sondern man lege sie in die Suppe, nachdem dieselbe in die Terrine gegossen ist.

Man kann auch die in der Bouillon gekochten und in saubere Stücke geschnittenen Wurzeln nebst Suppenkräutern in die Suppe thun und an Stelle der Eierklöße Schwemmklöße nach Nr. 40 oder Nockeln nach Nr. 57 nehmen.

151. Suppe mit eingelaufenen Nudeln. Wenn die Fleischbrühe mit ein wenig Weißmehl versetzt zum Kochen gebracht ist, rühre man auf 1 reichliches Liter Suppe 1 Ei mit Mehl, ein wenig Muskatnuß und Salz zu einer dickflüssigen Masse ein, lasse dieselbe entweder als feine Fäden vom Löffel oder als Tropfen durch die Löcher eines Schaumlöffels oder Durchschlags in die kochende Suppe laufen, lasse diese noch eine kurze Zeit kochen und quirle sie mit Eidottern ab.

152. Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopfsalat. Man verkoche Fleischbrühe mit etwas Weißmehl zu einer dünnseimigen Suppe, lasse auch einige in gute Form geschnittene Scheiben von jungem Sellerie darin weichkochen, setze Suppenkräuter, wie in Nr. 139, hinzu, ziehe die Suppe mit einigen Eidottern, ein wenig Sahne und einem Stückchen frischer Butter ab, und gebe den farcierten Kopfsalat in einer Assiette besonders dazu. — Der Salat wird folgendermaßen bereitet: Man blanchiere kleine, feste Köpfe Salat, von welchen man die äußeren grünen Blätter beseitigt hat, in kochendem Wasser, lasse ihn in kaltem Wasser verkühlen und lege ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun stecke man in jeden Salatkopf ein wenig von der Fleischfarce Nr. 11 oder von dem Semmelteig Nr. 41, decke die Blätter wieder darüber, so daß von der Farce nichts zu sehen ist,

und presse den Salat in der hohlen Hand zu schöner Form. Alsdann lege man die Salatköpfe eng aneinander in eine Kasserolle, gieße etwas gute, fette Fleischbrühe darüber, füge etwas Salz hinzu und lasse sie mit Papier bedeckt auf gelindem Feuer langsam gar= und kurz einkochen. Wenn die Salatköpfe zu groß sind, so kann man sie beim Anrichten halbieren.

153. Suppe mit Maccaroni und Parmesan=Käse. Man koche eine hinreichende Menge Maccaroni in Wasser weich, kühle sie in kaltem Wasser ab und schneide sie in kleine Stücke. Dann koche man von guter Fleischbrühe mit etwas Weißmehl eine dünnseimige Suppe, quirle diese mit einigen Eidottern ab, mische ein wenig Sahne, ein Stückchen frische Butter, etwas geriebenen Parmesankäse und ein wenig geriebene Muskatnuß darunter und thue die Maccaroni hinein.

154. Krebs=Suppe. Zu $3^1/_2$ Liter Suppe koche man 45 Stück mittelgroße Krebse in Wasser mit Salz ab, nehme die Krebsschwänze heraus, putze die Krebsnasen sauber aus, wasche und trockne sie ab und fülle sie entweder mit einer Fischfarce nach Nr. 16 und koche sie in Wasser oder Brühe ab, oder mit einer Krebsfarce nach Nr. 56 und backe sie im Ofen. Alle roten Schalen der Krebse stoße man in einem Mörser recht fein, schwitze sie mit 200 Gr. Butter auf gelindem Feuer so lange, bis die Butter ein wenig steigt und recht rot ist, füge dann 1 reichliches Liter Fleischbrühe, etwas geschnittenen jungen Sellerie und die gestoßenen weißen Unterbäuche der Krebse hinzu, die man zuvor von der Galle und den grauen Fasern befreit haben muß, und lasse dies eine halbe Stunde langsam kochen. Alsdann gieße man die Brühe durch ein feines Sieb in einen Napf, gieße noch ein wenig heiße Bouillon auf die Schalen und presse diese mit einer Kelle aus, daß alle Butter herauskommt. Nach einer Viertelstunde nehme man mit einem Löffel die rote Butter von der durchgegossenen Brühe ab und setze sie in einer Kasserolle auf gelindes Feuer, füge einige Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies ein wenig schwitzen, gieße die von den Krebsschalen abgegossene Brühe und noch etwa 2 reichl. Liter andere gute Fleischbrühe hinzu, quirle die Suppe recht glatt, lasse sie eine Viertelstunde kochen, ziehe sie mit 2—3 Eidottern und ein wenig Sahne ab und würze sie mit etwas Muskatnuß. Beim Anrichten gebe man die abgeputzten Krebsschwänze, die gefüllten Krebsnasen, Krebsklöße nach Nr. 56, etwas in kleine Stücke geschnittenen Spargel, Blumenkohl, Morcheln, auch wohl einen Löffel voll grüne Erbsen, welches alles vorher besonders abgekocht sein muß, in die Suppe. Eine Prise Zucker mildert den Geschmack der Suppe lieblich.

155. Suppe cardinale. Man kocht von guter Fleischbrühe mit etwas in Krebsbutter geschwitztem Mehl eine feimige Suppe, vermischt diese mit Graupen oder Reis (welches man wie in den Nummern 144 und 145 besonders gekocht hat) und quirlt sie mit Eidottern ab. Einige Klößchen von Fisch= oder Krebsfarce mag man in diese Suppe geben.

156. Kalbfleisch-Suppen. Man kann die von Nr. 144 bis 153 beschriebenen Suppen auch von Kalbfleischbrühe bereiten. Sie werden freilich weniger kräftig, als die von Rindfleischbrühe, jedoch auch wohlschmeckend. — Das Kalbfleisch wird gewaschen, in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, in passende Stücke geschnitten, sauber ausgeputzt und mit dem durch ein Sieb gegossenen Blanchier-Wasser wieder aufgesetzt; nachdem man es dann gut ausgeschäumt hat, thut man etwas Sellerie und Porree, eine Petersilienwurzel und einige Mohrrüben nebst ein wenig Salz daran, läßt das Fleisch weichkochen und gießt die Brühe alsdann durch ein Sieb. Das Fleisch wird noch einmal ausgeputzt und in die von der Brühe bereitete Suppe gegeben.

157. Hammelfleisch-Suppen. Gleichwie von Kalbfleischbrühe kann man auch von Hammelfleischbrühe die Suppen von Nr. 144 bis 153 schmackhaft bereiten, nur muß das Fett von letzterer zuvor sehr rein abgenommen werden. Außerdem kann man sich der Hammelfleischbrühe auch zur Zubereitung der Bohnen- und Kartoffel-Suppe, der Panaden-Suppe Nr. 180 und der Suppen Nr. 161 und 186 bedienen.

158. Suppe von Kälberlungen. Man wäscht die zerschnittenen Lungen und das Herz recht sauber, setzt sie mit hinreichendem Wasser aufs Feuer, läßt sie kochen, schäumt sie gut aus, thut einige Suppenwurzeln, eine Zwiebel und etwas Salz hinzu, und läßt sie langsam weichkochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, fügt etwas Weißmehl und Graupen, die wie in Nr. 144 vorher gekocht sind, hinzu, kocht davon eine seimige Suppe, läßt diese mit etwas gehacktem jungen Sellerieкraut, Kerbel und Petersilie noch eine Viertelstunde kochen und quirlt sie mit einigen Eidottern ab. Man giebt Semmelklöße nach Nr. 41, oder kleine, rundgeschälte und in Wasser mit Salz weichgekochte Kartoffeln nebst den in kleine saubere Stücke oder Scheibchen geschnittenen Lungen in die Suppe.

159. Hühner-Suppe. Man koche von einem oder mehreren alten Hühnern, welche man gut gereinigt, gesengt und gewaschen hat, mit Wasser oder leichter Rindfleischbrühe, Salz und Wurzelwerk eine Bouillon und bereite von derselben, wenn sie durch ein Sieb gegossen ist, Suppen, wie sie in den Nummern 144 bis 153 angegeben sind. Die Hühner werden, in saubere Stücke geschnitten, in die Suppe gegeben. — Wenn man Graupen-, Reis- oder Grieß-Suppe von dieser Bouillon bereitet, kann man auch gefüllte Krebsnasen, wie in Nr. 154, oder Semmelklößchen nach Nr. 41, und abgekochten Spargel, Blumenkohl und Morcheln dazu nehmen.

160. Tauben-Suppe. Nachdem die Tauben gut gereinigt, gesengt und gewaschen sind, setzt man sie mit kochendem Wasser auf, schäumt sie gut aus, thut Suppenwurzeln und etwas Salz daran und kocht sie weich. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und mit etwas Weißmehl zu einer dünnseimigen Suppe gekocht, in welcher man gehackte Suppen-

kräuter, wie in Nr. 139, garkochen läßt. Klößchen nach Nr. 41, oder Nockeln nach Nr. 57, oder Grießklöße nach Nr. 61 werden in Wasser abgekocht und nebst den in Hälften oder Viertel geschnittenen Tauben in die Suppe gegeben, nachdem man dieselbe mit einigen Eidottern legiert und nach Belieben mit ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt hat.

161. **Französische Zwiebel-Suppe.** Man schneide kleine weiße Zwiebeln in Hälften und dann in feine Scheiben, schwitze sie mit Butter auf gelindem Feuer gelblich, lasse einige Löffel Mehl damit durchschwitzen, gieße Fleischbrühe oder auch nur kochendes Wasser hinzu, und koche hiervon, nachdem das Mehl klargequirlt ist, eine dünnseimige Suppe, würze dieselbe mit ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer, Salz und Muskatnuß, und richte sie über geröstete Scheiben von Milchbrot an.

162. **Pommersche Suppe mit Bohnen.** Man koche weiße Bohnen in Wasser weich, streiche einen Teil davon durch ein Sieb, fülle Fleischbrühe, welche etwas fett sein kann, darauf, und koche hiervon mit ein wenig Weißmehl eine feimige Suppe, thue etwas feingehackten Majoran, Petersilie und Kerbel und die ganzen Bohnen daran, und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Der in der Brühe weichgekochte und in Stücke geschnittene Sellerie kann auch in die Suppe gegeben werden. Vortrefflich eignet sich Gänseklein, als Flügel, Kopf, Hals, Beine, Magen und Herz, zu dieser Suppe. Man koche dasselbe, nachdem man es gut gereinigt hat, mit Wasser, Salz und Wurzeln weich und bereite von der durchgegossenen Brühe die Suppe. Das Gänseklein wird ausgeputzt und in die Suppe gegeben.

163. **Bohnen-Suppe mit Speck.** Man koche ein Stück schwachgeräucherten mageren Speck in Wasser weich, gieße die Speckbrühe durch ein Sieb und nehme von derselben das Fett ab. Zu gleicher Zeit koche man weiße Bohnen in Wasser weich, thue eine Messerspitze Natron an die Bohnen, damit sie leichter weich werden, gieße das Wasser ab, schlage die Hälfte der Bohnen durch einen Durchschlag, füge die Speckbrühe, ein wenig Weißmehl, etwas feingehackten Majoran, Petersilie, Kerbel und junges Selleriekraut hinzu, koche hiervon eine feimige Suppe, thue die übrigen Bohnen hinein und lasse alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Der in Stücke geschnittene Speck wird in die Suppe gegeben.

164. **Pommersche Suppe mit Kartoffeln und Ente.** Man koche eine Ente in Wasser mit Wurzeln, Salz und einer kleinen Zwiebel weich und gieße die Brühe durch ein Sieb. Von derselben mit dem Zusatz von Rindfleischbrühe und Weißmehl koche man eine dünnseimige Suppe, thue ein wenig feingehackten Majoran, Kerbel, Petersilie und Selleriekraut daran, und lasse kleine, rundgeschälte, in Wasser halb gargekochte Kartoffeln in der Suppe vollends garkochen. Beim Anrichten gebe man die in hübsche Stücke geschnittene Ente in die Suppe.

165. **Kartoffel-Suppe.** Man kocht die abgeschälten und abge-

waschenen Kartoffeln in Wasser halb gar, gießt das Wasser ab, füllt wiederum siedendes Wasser auf die Kartoffeln und läßt sie vollends garkochen, doch nicht zerfallen. Nun schüttet man die Kartoffeln zum Abtropfen in einen feinen Durchschlag, reibt sie durch diesen in den Suppentopf, gießt Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf, fügt etwas Butter oder Fett, etwas feingehackten Kerbel und Petersilie, auch wohl junges Sellerieкraut und feingehackten Schnittlauch nebst dem nötigen Salz hinzu, quirlt alles gut untereinander und kocht hiervon eine seimige Suppe, welche man mit Eidottern und etwas Sahne abquirlt, nach Belieben mit geriebener Muskatnuß und Pfeffer würzt und über würfelig geschnittene, gelbgebratene Semmel anrichtet.

166. **Sauerampfer=Suppe.** Man kocht von Fleischbrühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl eine seimige Suppe, thut eine gute Hand voll Sauerampfer, der von den Stielen gestreift, gewaschen, in schmale Streifen geschnitten und mit ein wenig Butter weichgeschwitzt ist, hinein, läßt die Suppe noch eine kurze Zeit kochen, quirlt sie mit einigen Eidottern, die mit etwas süßer oder saurer Sahne verdünnt sind, ab und mischt noch ein wenig frische Butter darunter. Man giebt entweder Reis, welcher nach Nr. 145 gekocht ist, oder kleine rundliche geröstete Semmelscheiben oder verlorene Eier in die Suppe.

Man kann übrigens auch den Sauerampfer, natürlich in größerer Menge, als oben angegeben, nachdem er in Butter weichgeschwitzt ist, durch ein feines Sieb streichen, das Püree mit der wie oben mit Weißmehl seimig gebundenen Brühe vermischen und die Suppe wie vorhergehend mit Eiern und Sahne legieren.

167. **Suppe mit gebackenen Mehlerbsen.** Man kocht von Rindfleisch= oder Kalbfleisch=, Hühner= oder Taubenbrühe mit Weißmehl eine dünnseimige Suppe, thut Suppenkräuter und die würfelig geschnittenen Wurzeln aus der Bouillon daran und zieht die Suppe mit einigen Eidottern ab. Die gebackenen Erbsen macht man folgendermaßen: Man rührt 1/4 Liter Milch, 1/4 Liter Mehl, 20 Gr. Butter, 3 Eier und etwas Salz zu einer dickflüssigen Masse an und setzt Backbutter nach Nr. 21 auf's Feuer. Wenn die Butter heiß ist, gießt man die Masse in einen Durchschlag oder Schaumlöffel, hält denselben über die heiße Butter und bäckt die Tropfen, welche durch die Löcher des Durchschlags in die Butter fallen, hellgelb aus, legt sie auf Löschpapier, damit das Fett herauszieht, und giebt diese gebackenen Erbsen beim Anrichten zur Suppe. Diese Mehlerbsen kann man auch zu klarer Fleischbrühsuppe geben.

168. **Einfache Linsen=Suppe.** Gut verlesene und gewaschene Linsen werden in Wasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Nun kocht man von Fleischbrühe mit etwas Braunmehl (s. Nr. 5) eine dünnseimige Suppe, thut die Linsen nebst etwas gehacktem Kerbel und Petersilie und dem in Würfel oder Scheibchen geschnittenen

Sellerie aus der Bouillon hinein und läßt alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Man kann die Linsen auch durch ein Sieb schlagen, ehe man sie in die Fleischbrühe thut, oder mit Speckbrühe, wie die Bohnen-Suppe in Nr. 163, bereiten.

169. Grüne Saft-Suppe. Um diese Suppe herzustellen, schneidet oder hackt man einige Hände voll Petersilie, Spinat, Kerbel, Schnittlauch, auch etwas Gundermann und Schafgarbe recht fein und zerstampft diese Kräutermasse in einem Mörser, damit der grüne Saft herausdringt. Nachdem dies geschehen, legt man ein Leinentuch über ein beliebiges Geschirr, schüttet die zerstampfte Masse darauf und drückt den Saft mit den Händen vollends aus. Ein reichliches Viertel-Liter von diesem grünen Safte wird nun in einen, 2 reichliche Liter haltenden Topf gethan, 2 Eidotter und einige Löffel Mehl darin zerquirlt und sodann der Topf mit kochender Fleischbrühe vollgefüllt. Diese Suppe sieht sehr schön aus, schmeckt sehr kräftig und wird gewöhnlich mit in Butter gerösteten Semmelschnitten angerichtet. Manche geben oder vermischen sie auch mit gekochtem Reis oder Gräupchen; andere geben sie mit kleinen Klößchen, Nudeln, Nockeln und dergl. Soll diese Suppe recht schön grün aussehen, so ist die Hauptbedingung dabei, daß man sie nur kurze Zeit kochen lassen darf.

170. Kerbel-Suppe. Man schwitze etwas scheibig geschnittenen Sellerie in wenig Butter, lasse ihn aber nicht gelb werden, thue etwas Mehl hinzu, lasse dasselbe noch ein wenig schwitzen, fülle Fleischbrühe darauf und koche hiervon eine seimige Suppe, gieße diese durch ein Sieb, daß der Sellerie zurückbleibt, füge etwas feinblätterig gepflückten oder gehackten Kerbel hinzu und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen; alsdann ziehe man sie mit einigen Eidottern, etwas Sahne und frischer Butter ab, und richte sie über feine Scheiben von Milchbrot oder Semmel, welche zuvor im Ofen gelbgeröstet oder in Butter gelbgebraten sind, an.

171. Suppe von Graupenseim. Man koche Graupen mit Wasser und ein wenig Butter recht weich, streiche sie durch ein Sieb, versetze den durchgestrichenen Seim mit Fleischbrühe und ein wenig Weißmehl und koche eine seimige Suppe davon, ziehe dieselbe mit einigen Eidottern, Sahne und ein wenig frischer Butter ab, und richte sie über feine Würfel von Milchbrot an.

172. Hamburger Aal-Suppe. Für 12 Personen koche man nach der in Nr. 37 gegebenen Anweisung von 8 Pfund (4 Kilo) Rindfleisch eine Bouillon. Einen Aal von etwa $1^1/_2$ Kilo streife man ab, nehme ihn aus, schneide ihn aus den Gräten und in Stücke von etwa zwei Finger Breite, und koche diese in etwas Wasser mit Essig, einer Zwiebel, Gewürz, Salz, ein wenig Salbei und einem Lorbeerblatt gar. 1 Liter Birnen schneide man in Viertel, nehme die Kerngehäuse heraus, schäle

die Birnen ab und koche sie mit Rotwein, Wasser, Zimt und Zucker weich. — Sellerie, Petersilienwurzeln und Mohrrüben schneide man in erbsengroße Würfel und koche diese nebst zwei Obertassen voll feiner grüner Erbsen in Fleischbrühe weich. — Etwas Spargel putze man, schneide ihn in kleine Stücke und koche ihn in Wasser weich. — Schwemmklöße oder Nockeln bereite man nach den Nummern 40 oder 57 und koche sie in Fleischbrühe gar. — Kräuter, wie Petersilie, Kerbel, Majoran, Salbei, Estragon, Basilikum, Thymian und Sellerieblätter, hacke man fein und koche sie in etwas Brühe gar. — Nachdem man alle diese Vorbereitungen gemacht hat, lasse man die durchgeseihete Fleischbrühe kochen, füge die ebenfalls durchgeseihete und rein abgefettete Aalbrühe nebst einer halben Flasche weißem Wein hinzu, mische soviel Braunmehl (Nr. 5) darunter, daß die Suppe seimig wird, lasse diese eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme Fett und Schaum von derselben ab, thue die Kräuter, die Wurzeln und grünen Erbsen, den Spargel, die Birnen mit der Brühe, den Aal und die Klöße hinein, und würze die Suppe, die einen süß-säuerlichen Geschmack haben muß, mit dem nötigen Salze und etwas geriebener Muskatnuß.

173. **Eine andere Aal-Suppe.** Man streife einen Aal ab, schneide ihn aus den Gräten und in großwürfelige Stücke, und koche diese mit Wasser, Essig, Salbei, Zwiebel, Salz und Gewürz ab. Wenn der Aal verkühlt ist, nehme man ihn aus der Brühe, gieße diese durch ein Sieb, entfette sie, vermische sie mit guter Fleischbrühe, thue Weißmehl daran und koche hiervon eine seimige Suppe. In derselben koche man feinfadig geschnittenes Wurzelwerk, als: Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln, und einen guten Tassenkopf voll grüner Erbsen weich, thue feingehackte Kräuter, als: Thymian, Basilikum, Sauerampfer, Selleriekraut, Kerbel, Petersilie, Salbei, daran, legiere die Suppe mit Eidottern und saurer Sahne, und richte sie mit dem Aal und mit Fischklößen, die man von der Farce Nr. 16 gemacht und zur Hälfte in der Suppe gargekocht, zur anderen Hälfte aber in Backbutter gelbgebacken hat, an.

174. **Fisch-Suppe.** Man putze Hechte oder Zander oder Barsche ab, nehme sie aus, wasche sie recht rein, schneide sie aus den Gräten und in kleine runde Stücke, koche die Hälfte derselben in gesalzenem Wasser gar, die andere Hälfte aber salze man ein, paniere sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter zu schöner hellbrauner Farbe. Von den von den Kiemen befreiten Köpfen und Gräten der ausgeschnittenen Fische und einem guten Teil kleiner Fische, welche ebenfalls geputzt, ausgenommen und gut gereinigt sind, koche man folgendermaßen eine Bouillon: Man thue etwas Butter in eine Kasserolle, belege den Boden derselben mit scheibig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln, lege die Fische hinein, füge ein Lorbeerblatt, einige Gewürznägel und ein wenig Wasser hinzu, setze die Kasserolle auf nicht zu starkes Feuer und lasse die Fische so lange

schmoren, bis die Flüssigkeit kurz eingeschmort ist und sich eine weißliche Glace auf dem Boden der Kasserolle gebildet hat. Dann gieße man Wasser darauf, thue ein wenig Salz daran, lasse die Brühe etwa eine Stunde langsam kochen und gieße durch ein feines Sieb. Nun schwitze man etwas scheibig geschnittenen Sellerie in Butter gelblich, thue Mehl hinzu, lasse dies noch ein wenig schwitzen, fülle die entfettete Fisch-Bouillon darauf, koche hiervon eine seimige Suppe, streiche diese durch ein Sieb, lasse sie mit etwas gehacktem Kerbel, Petersilie und jungem Selleriekraut noch eine kurze Zeit kochen, quirle sie mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab und richte sie mit den gekochten und gebackenen Fischstücken an. Nach Belieben kann man auch einige von der Farce Nr. 16 bereitete Fischklöße in die Suppe geben.

175. **Eine andere Fisch-Suppe.** Man koche geschälte Kartoffeln in Wasser gar, reibe sie durch ein Sieb, fülle Fisch-Bouillon, nach Nr. 174 bereitet, darauf, thue ein wenig Weißmehl daran, quirle alles gut untereinander und lasse es kochen, füge etwas gehackten Kerbel und Petersilie hinzu und quirle die Suppe, welche gut seimig sein muß, mit einer Liaison von Eidottern und Sahne ab. Nach Belieben kann man etwas würfelig geschnittene und in Butter gelbgebratene Semmel in diese Suppe geben.

176. **Mock-Turtle-Suppe.** Man nimmt hierzu einen recht weißen, sauber abgebrühten Kalbskopf, trocknet denselben gut ab, sengt ihn auf einer Spiritusflamme, schneidet ihn unten und oben der Länge nach auf, löst mit einem scharfen Messer die fleischige Kopfhaut von dem Knochen los, läßt die Kopfhaut in lauwarmem Wasser recht weiß wässern, blanchiert sie und kocht sie in fetter Fleischbrühe oder in Wasser mit etwas Fett von der Fleischbrühe, einer Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weich. Man läßt den Kalbskopf in der Brühe verkühlen, legt ihn auf eine flache Schüssel, deckt ein nasses Tuch darüber, legt ein mit einigen Gewichten beschwertes Brettchen darauf und läßt den Kopf erkalten. Die Brühe seiht man durch ein Tuch. — Die Hirnschale des abgehäuteten Kopfes haut man auf, nimmt das Gehirn heraus, legt dasselbe in kaltes Wasser, befreit es von den Häuten, kocht es in Wasser mit Essig und Salz eine Viertelstunde und läßt es erkalten. Die Zunge schneidet man heraus, blanchiert sie und kocht sie mit dem Kalbskopf weich. Die Knochen des Kalbskopfes zerhackt man, legt sie in eine Kasserolle, deren Boden mit etwas Butter, scheibig geschnittenen Suppenwurzeln und Zwiebeln bedeckt ist, fügt etwas Petersilie, einige Blättchen Basilikum, ein wenig Thymian, ein Lorbeerblatt und ein Weinglas voll Wasser hinzu, läßt dieses auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt so lange schmoren, bis sich auf dem Boden der Kasserolle eine braune Glace gebildet hat, gießt etwas Wasser darauf, läßt die Brühe einige Stunden sehr langsam kochen und seiht sie durch ein Tuch. — Von Rindfleisch und Kalbfleisch kocht

man während der Zubereitung des Kalbskopfes eine recht gute Bouillon und seiht diese ebenfalls durch ein Tuch. Alsdann schwitzt man Butter und Mehl gelblich, füllt die Fleischbrühe, die Jüs von den Knochen und die Brühe von dem Kalbskopf (alles gut entfettet) darauf, kocht hiervon eine seimige Suppe, läßt sie einige Stunden an der Seite des Feuers kochen und nimmt während dieser Zeit den Schaum und das Fett, welches sich auf der Oberfläche der Suppe sammelt, öfters ab. Wenn die Suppe von der Knochen-Jüs nicht braun genug werden sollte, so färbt man sie mit wenig Fleisch- oder Zucker-Jüs. Ein wenig Cayenne-Pfeffer (linsengroß auf eine Suppe für 12 Personen oder $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ Liter) wird ebenfalls an die Suppe gethan. — Während die Suppe nun klarkocht, schneidet man den erkalteten Kalbskopf und die abgezogene Zunge in fingergliedlange und halbfingerbreite saubere Stücke, oder sticht mit einem Ausstecher von 2 Centim. Durchmesser runde Stücke daraus und kocht dieselben mit etwas Madeira und guter Fleischbrühe kurz ein. Von der Hühnerfarce Nr. 15 formt man mittelst zweier Theelöffel kleine Kneffs (Seite 11), kocht diese in Fleischbrühe gar und bereitet dann noch andere runde Klößchen, welche Schildkröteneier vorstellen sollen, auf folgende Weise: Die Dotter von 3 hartgekochten Eiern streicht man durch ein Sieb und vermischt sie mit etwas Hühnerfarce oder in Ermangelung derselben mit ein wenig Salz, Muskatnuß, einem nußgroßen Stückchen Butter, etwas Mehl und einem rohen Eidotter, dreht hiervon sehr kleine runde Klöße und kocht diese ebenfalls gar. Das gekochte Gehirn trocknet man auf einem Tuche ab, schneidet es in kleine Stücke, paniert diese mit Ei und Semmel, und bäckt sie in Backbutter gelbbraun aus. — Ist nun alles soweit vorbereitet, so gießt man eine halbe Flasche guten Madeira an die Suppe, würzt sie mit dem nötigen Salze, thut den Kalbskopf, die Kneffs, die Eierklöße und das gebackene Gehirn hinein und richtet sie an. — Wenn man der Suppe die grünliche Farbe geben will, welche der echten Schildkröten-Suppe eigen ist, so blanchiert man ein paar Hände voll Sauerampfer, streicht ihn durch ein Sieb und mischt das Püree unter die Suppe.

177. **Russische Suppe.** Etwas Sauerkohl kocht man mit einem Stück ungesalzenen Schweinebauch in Fleischbrühe weich, legt einige Bratwürste dazu, läßt diese gardämpfen, nimmt die Würste und das Schweinefleisch heraus und thut den Kohl zum Abtropfen in einen Durchschlag. — Nun kocht man von guter Fleischbrühe mit der entfetteten Kohlbrühe und etwas in Butter geschwitztem Mehl eine seimige Suppe, schneidet den Kohl einigemale durch, thut ihn in die Suppe und zieht dieselbe mit einigen Eidottern und etwas saurer Sahne ab. Das Schweinefleisch, ein Stück Rindfleisch aus der Bouillon und die abgehäutete Bratwurst schneidet man in kleine Stücke und thut sie in die

Suppe. — Wenn diese Suppe mit recht kräftiger Brühe bereitet ist, schmeckt sie vortrefflich.

178. Suppe Potrock. Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln schneidet man in feine Fäden und blanchiert sie in Wasser; saure Gurken schält man und schneidet sie in eben solche Fäden. Von kräftiger Fleischbrühe, welche von Rindfleisch, Kalbfleisch und einem alten Huhn bereitet ist, kocht man mit etwas Weißmehl (Nr. 5) eine seimige Suppe, thut die geschnittenen Wurzeln und Gurken hinein und läßt sie weichkochen. Etwas Sauerampfer schwitzt man in Butter weich, streicht ihn durch ein feines Sieb, mischt das Püree nebst etwas saurer Gurkenbrühe unter die Suppe, zieht diese kurz vor dem Anrichten mit Eidottern und saurer Sahne ab, und thut das in saubere Stücke geschnittene Huhn, nach Belieben auch Fischklöße von der Farce Nr. 16, hinein.

179. Grünkohl-Suppe. Einige Hände voll Haferkrütze werden mit kochendem Wasser abgebrüht, einigemal mit kaltem Wasser nachgespült und mit Wasser gekocht. — Grünkohl wird verlesen und blanchiert, dann feingehackt und in Fleischbrühe weichgekocht. — Echte Kastanien werden abgeschält, durch Abbrühen von der Haut befreit und mit etwas Fleischbrühe, ein wenig Butter, Salz und Zucker weichgeschmort. — Sobald die Hafergrütze seimig ist, streicht man sie durch ein feines Sieb, gießt den Seim in den Suppentopf, vermischt ihn mit Fleischbrühe, fügt den Grünkohl hinzu, läßt die Suppe kurze Zeit kochen, würzt sie mit dem nötigen Salz und etwas Zucker, thut die Kastanien hinein und richtet sie über Scheibchen oder Würfel von Schweinefleisch oder Bratwurst an. Statt der Kastanien kann man auch kleine Kartoffeln, die abgekocht, rundgeschält und in Butter gelbgebraten sind, in diese Suppe geben.

180. Fränkische Panaden-Suppe. Man schält alte Semmel ab, reibt sie auf einem Reibeisen, siebt sie durch einen großlöcherigen Durchschlag, bratet sie in Butter schön gelb und schüttet sie zum Abtropfen der Butter auf ein Sieb. Dann läßt man Fleischbrühe kochen, thut die gebratene Semmel hinein, läßt sie kurze Zeit kochen und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab.

181. Rumfordsche Suppe. Man zerhackt Bratenknochen oder rohe Knochen, setzt sie mit Wasser aufs Feuer, thut Wurzelwerk und ein Stück Speck oder Schweinefleisch hinzu, läßt dieses so lange langsam kochen, bis der Speck oder das Fleisch weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und läßt sie wieder kochen. Auf 2 Liter Suppe kocht man 70 Gr. Graupen mit etwas Wasser weich und seimig und thut sie in die kochende Brühe; dasselbe geschieht mit 2 bis 3 Händen voll gelber Erbsen, die durch einen Durchschlag gerieben werden müssen, im Fall sie zu dickhülsig sind. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser halbgar, thut sie in die Suppe und läßt sie

vollends garkochen, fügt noch etwas gehackte Petersilie und die in Stücke geschnittenen Wurzeln aus der Brühe hinzu, würzt die Suppe mit Salz und richtet sie über das in Stücke geschnittene Fleisch und geröstete Semmelscheiben an.

III. Püree-Suppen.

182. **Suppe à la reine.** Von 2 Kilo Rindfleisch, 1 Kilo Kalbfleisch und einem alten Huhn, welches gut gereinigt und gewaschen ist, kocht man mit 7 Liter Wasser und Wurzeln, wie in Nr. 37, eine Bouillon. Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, läßt es verkühlen, löst das Fleisch davon ab und schneidet das weiße Brustfleisch in fingergliedlange und federkieldicke Stücke. Das übrige Fleisch stößt man mit 30 Gr. abgeschälten süßen Mandeln in einem Mörser fein, fügt 70 Gr. in Bouillon weichgedünsteten Reis und die Dotter von 6 hartgekochten Eiern hinzu, stößt alles recht fein, streicht es durch ein feines Sieb und verdünnt es mit etwas Sahne. Wenn die Bouillon durchgegossen und entfettet ist, setzt man sie wieder aufs Feuer, läßt sie bis zu etwa $3^1/_2$ Liter einkochen und vermischt sie kurz vor dem Anrichten mit dem durchgestrichenen Hühnerfleisch und etwas frischer Butter. Nachdem man dann die Suppe hinlänglich gesalzen hat, richtet man sie an und thut das geschnittene Hühnerfleisch nebst Semmelschnitten, welche wie das Hühnerfleisch geschnitten und in Butter schön gelb gebraten worden, hinein.

183. **Suppe mit Püree von Geflügel.** Zu dieser Suppe kann man die Reste von gebratenen Hühnern, Kapaunen oder Putern sehr gut verwenden. Das weiße Fleisch dieser Reste wird von Haut und Sehnen befreit, feingehackt, mit ein wenig Semmelbrei, welchen man von abgeschälter Semmel und Milch gekocht hat, im Mörser feingestoßen, mit ein paar rohen Eidottern vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit süßer Sahne verdünnt und bis zum Anrichten bei Seite gestellt. Die Knochen des Geflügels werden im Mörser gestoßen oder zerhackt und mit soviel Fleischbrühe, als man zur Suppe braucht, eine Stunde langsam ausgekocht; die Brühe wird dann durch ein Tuch geseiht, mit ein wenig Weißmehl zu einer ganz dünnseimigen Suppe verkocht und beim Anrichten mit dem durchgestrichenen Hühnerfleisch und einem Stückchen frischer Butter abgezogen. Man giebt weichgekochten Reis oder Hühnerklöße von der Farce Nr. 15 in diese Suppe.

184. **Suppe mit Püree von Wurzeln, weiß oder braun.** Man schwitze etwas in Scheiben geschnittenen Sellerie und einige weiße Rüben in Butter mit einer guten Schnitte Schinken auf gelindem Feuer weich und weiß, thue einige Löffel Mehl daran und schwitze es noch 5 bis 10 Minuten, lasse es aber nicht braun werden. Dann fülle man gute ent-

fettete Bouillon darauf, quirle das Mehl recht klar, lasse die Suppe kochen, streiche sie durch ein Sieb, würze sie mit Pfeffer und Salz, und lasse sie wiederum kochen. Beim Anrichten ziehe man sie mit einigen Eidottern ab und gebe gebratene Semmelschnitte, wie in Nr. 182, hinein. — Will man die Suppe braun haben, so schwitze man einige geschnittene Mohrrüben mit den Wurzeln weich, fülle mit der Bouillon etwas Fleisch-Jüs darauf, oder färbe die Suppe mit Zucker-Jüs, und ziehe sie nicht mit Eiern ab.

185. Suppe à la Crécy mit Ente. Man kocht eine gut gereinigte Ente mit Wasser, Wurzeln, einer Zwiebel, ein wenig Gewürz und etwas Salz weich und gießt die Brühe durch ein Tuch. Eine gute Hand voll recht rote Mohrrüben und einige weiße Rüben schneidet man in feine Scheiben, setzt sie mit etwas Butter, einer Schnitte magerem Schinken und ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt weichdünsten, fügt etwas in Butter weißgeschwitztes Mehl, die entfettete Entenbrühe und andere gute Fleischbrühe hinzu, quirlt alles gut untereinander, läßt die Suppe aufkochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Man läßt nun die Suppe, welche gut seimig, aber auch nicht zu dick sein muß, wiederum aufkochen und dann an der Seite des Feuers sehr langsam etwa eine halbe Stunde kochen, und nimmt dabei öfters den Schaum und das Fett davon ab, würzt sie mit Salz und Zucker, nach Belieben auch mit etwas Pfeffer und richtet sie mit Reis, der wie in Nr. 145 gekocht ist, oder mit Parmesan-Croutons (Nr. 139) und mit der in kleine saubere Stücke geschnittenen Ente an.

186. Suppe mit Püree von weißen Rüben. Zu 4½ Liter Suppe putzt man etwa 2 Liter weiße Rüben, schneidet sie in Scheiben, blanchiert sie, dünstet sie mit Wasser oder Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Fleischbrühe, fügt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Suppe, und richtet dieselbe, nachdem man sie mit Salz, nach Belieben auch mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und ein wenig Sahne oder frische Butter darangethan hat, über würfelig geschnittene und gelbgebratene Semmel an.

187. Suppe von Linsen-Püree mit Rebhuhn. Man kocht ein sauber vorbereitetes Rebhuhn in Fleischbrühe weich, gießt die Brühe durch ein Sieb und läßt das Rebhuhn erkalten. Ebenso kocht man zuvor gewaschene Linsen in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann schwitzt man etwas scheibig geschnittenen Sellerie und eine Schnitte Schinken in Butter, fügt ein wenig Mehl hinzu, läßt dieses gelb schwitzen, füllt gute Fleischbrühe nebst der Brühe von dem Rebhuhn darauf, läßt dies kochen, gießt es durch ein Sieb, vermischt es mit den durchgestrichenen Linsen, färbt die Suppe, welche gut seimig sein muß, mit etwas brauner Fleischbrühe oder mit einigen Tropfen Zucker-Jüs bräunlich,

läßt sie an der Seite des Feuers noch etwa eine halbe Stunde langsam kochen, nimmt den Schaum und das Fett von derselben ab und würzt sie mit dem nötigen Salz. Das Rebhuhn wird in Filets geschnitten, wie das Huhn in Nr. 182, und nebst in Butter gelbgebratenen Semmel-Croutons beim Anrichten in die Suppe gegeben. Statt des Rebhuhns kann man auch gepökelte **Schweinsohren,** die in Wasser weichgekocht und nach dem Erkalten in etwa zoll- oder reichlich 2 Centimeter lange und federkielbreite Streifen geschnitten sind, oder Bratwurst, welche gargedünstet, abgehäutet und in dünne Scheiben geschnitten ist, in die Suppe geben.

188. Suppe mit Püree von grünen Erbsen. Zu $3^1/_2$ Liter Suppe hülset man 5 Liter Schoten aus, kocht sie mit Wasser und ein wenig Butter weich, streicht sie mit einer Hand voll Kerbel und Petersilie, welche man in Wasser recht grün blanchiert hat, durch ein feines Sieb, gießt Fleischbrühe darauf, thut ein wenig Weißmehl, Salz und Zucker dazu, und kocht hiervon eine seimige Suppe. Man läßt diese an der Seite des Feuers eine gute halbe Stunde sacht kochen, nimmt den Schaum und das Fett davon ab, richtet sie an und thut würfelig geschnittene und in Butter gebratene Semmel oder Krebsklöße (Nr. 56) hinein.

189. Suppe von Erbsen-Püree mit Schweinsschnauze. Die gelben Erbsen wäscht man, kocht sie mit einer Mohrrübe und etwas Sellerie in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Eine gepökelte Schweinsschnauze sengt man, kocht sie in Wasser weich und schneidet sie nach dem Erkalten, wie das Schweinsohr in Nr. 187, in feine Streifen. Auf die durchgestrichenen Erbsen füllt man Fleischbrühe, nach Belieben auch etwas von der Brühe, in welcher die Schweinsschnauze gekocht ist, fügt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Suppe, läßt diese eine halbe Stunde sacht an der Seite des Feuers kochen, nimmt den Schaum davon ab, würzt sie mit einer kleinen Prise feingeriebenem Majoran, mischt im Augenblicke des Anrichtens ein wenig frische Butter darunter und thut die geschnittene Schweinsschnauze nebst in Butter gebratenen Semmel-Croutons hinein. Anstatt der Schweinsschnauze kann man die Brühe eines gekochten Schinkens oder Schinkenknochens zu dieser Suppe verwenden. Auch anstatt der Croutons etwas gekochten Reis in die Suppe geben.

190. Suppe von Sellerie-Püree. Man schneide Sellerie in Scheiben, blanchiere ihn in Wasser und schwitze ihn mit Butter und einem Stück Schinken weich, thue einige Löffel Mehl daran, schwitze es noch ein wenig, fülle Fleischbrühe darauf, koche hiervon eine seimige Suppe, streiche diese durch ein Sieb und lasse sie noch einmal kochen. Beim Anrichten thue man etwas Reis, der mit Fleischbrühe weichgedünstet ist, in

die Suppe und ziehe diese mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab.

191. Suppe von Maronen=Püree. Man schält die Maronen, brüht sie mit kochendem Wasser, zieht die braune Haut davon ab, setzt sie mit etwas Fleischbrühe auf gelindes Feuer, läßt sie weichdämpfen, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit guter Fleischbrühe, fügt etwas Weißmehl, Salz und Zucker hinzu, und kocht hiervon eine seimige Suppe. Man färbt dieselbe mit etwas Fleisch=Jüs oder gebranntem Zucker bräunlich, läßt sie an der Seite des Feuers eine halbe Stunde oder noch länger langsam kochen, damit sie recht klar wird, und nimmt dann und wann den Schaum ab, der sich auf der Oberfläche der Suppe sammelt. Beim Anrichten giebt man Rebhühnerfleisch, welches wie das Hühnerfleisch in Nr. 182 in kleine längliche Stücke geschnitten ist, und ebenso geschnittene gebratene Semmel in die Suppe; auch kann man von den gedämpftem Maronen einige, die ganz geblieben sind, zurücklassen und ebenfalls in die Suppe thun.

192. Suppe von Wild=Püree. Zu dieser Suppe eignen sich die Vorderblätter, der Hals und die Brust vom Reh oder Hirsch. Man dämpfe ein Blatt in Butter weich, lasse es verkühlen, schneide das beste Fleisch davon ab, hacke es fein, stoße es mit ein wenig Brühe im Mörser ganz fein und streiche es durch ein Sieb. Vom kleingehauenen Halse und von der Brust, wenn beides noch frisch ist, bereite man eine Jüs nach Nr. 36. Wenn diese ausgekocht, durchgegossen und entfettet ist, schwitze man geschnittene Wurzeln und ein Stück Schinken in Butter, thue einige Löffel Mehl daran, schwitze dies gelblich, fülle die Wild=Jüs, etwas Rindfleischbrühe, den entfetteten und durchgegossenen Fond vom gedämpften Blatt und eine Flasche Rotwein darauf, koche hiervon eine dünnseimige Suppe, lasse diese zur Seite des Feuers eine Stunde langsam kochen, nehme dann den Schaum und das Fett davon ab, gieße die Suppe durch ein Sieb, würze sie mit Pfeffer und Salz, und vermische sie kurz vor dem Anrichten mit dem durchgestrichenen Fleisch. Mit dem Fleische vermischt darf die Suppe nicht mehr kochen, weil sie sonst kraus wird. Man richtet sie mit gebratenen Semmel=Croutons und etwas in feine Filets geschnittenen Wildfleisch an. — Von Hasen wird die Suppe ebenso bereitet.

193. Kaninchen=Suppe. Das Fleisch eines Kaninchens wird in ganz kleine Stückchen geschnitten und mit Zwiebeln und Wurzeln mit Speck oder Butter gebräunt. Dann gießt man 2 Liter Wasser auf das Fleisch, kocht dieses sehr weich, gießt die Bouillon durch ein Sieb, verdickt sie mit 2 Löffel in Butter oder Fett geschwitztem Mehl, thut Salz und Pfeffer daran, und zieht sie nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Man kann auch etwas Sago hineingeben.

194. Suppe mit Rebhühner-Püree. Man schabe das Brustfleisch eines alten Rebhuhnes aus der Haut und den Sehnen, und bereite davon eine Farce wie die Kalbfleischfarce Nr. 11. Mehrere alte Rebhühner dämpfe man in Butter so weich als möglich, schneide das Fleisch davon ab, hacke es fein, stoße es mit ein wenig Bouillon im Mörser ganz fein und streiche es durch ein Sieb. Dann stoße man die Knochen sämtlicher Rebhühner in einem Mörser fein, setze sie mit Fleischbrühe und Wurzelwerk aufs Feuer, lasse sie eine Stunde langsam kochen, seihe die Brühe durch ein Tuch, vermische sie mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs, füge etwas Weißmehl hinzu und koche hiervon eine dünnseimige Suppe. Man lasse diese an der Seite des Feuers langsam kochen, nehme kurz vor dem Anrichten den Schaum davon ab, vermische die Suppe durch gutes Quirlen oder durch Aufziehen mit der Suppenkelle mit dem durchgestrichenen Rebhühnerfleisch und mit etwas frischer Butter, und würze sie mit dem nötigen Salz. Die Suppe muß gut seimig, hellbraun und recht glatt sein, und darf, wie die Suppe in der vorigen Nummer, nach der Vermischung mit dem durchgestrichenen Fleische nicht mehr kochen. Von der Farce macht man kleine Klöße, kocht diese in Fleischbrühe gar und legt sie beim Anrichten in die Suppe. — Von **Krammetsvögeln** wird eine Suppe ebenso bereitet, doch gebe man an Stelle der Klöße gebratene Semmelschnitte in die Suppe, und hüte sich, daß durch die zerstoßenen Knochen die Suppe nicht bitter werde; man koche sie deswegen, statt mit Bouillon, mit Wasser aus; man verliert dann, im Fall die Brühe sehr bitter werden sollte und man nicht viel davon gebrauchen kann, wenigstens keine Bouillon.

195. Suppe mit Kalbfleisch-Püree. Hat man Reste von Kalbsbraten, so kann man dieselben sehr passend zu dieser Suppe verwenden. Man schneide das Fleisch von den Knochen ab, putze es sauber aus, hacke es fein und stoße es mit etwas Brei, den man von einem abgeschälten Milchbrot und Milch gekocht hat, in einem Mörser recht fein, vermische es mit einigen rohen Eidottern und streiche es durch ein Sieb. Die Bratenknochen zerhacke man, setze sie mit Wasser und etwas Wurzelwerk aufs Feuer, lasse sie 2—3 Stunden sacht kochen und seihe die Brühe durch ein Tuch. Etwas Sellerie schneide man in dünne Scheiben, lasse ihn mit etwas Butter auf gelindem Feuer ein weilchen schwitzen, füge etwas Mehl hinzu, lasse dies noch ein wenig schwitzen, gieße die Brühe von den Kalbsknochen und etwas gute Rindfleischbrühe darauf, koche hiervon eine dünnseimige Suppe, gieße dieselbe durch ein Sieb und lasse sie bis zum Anrichten an der Seite des Feuers sacht kochen. Alsdann vermische man das durchgestrichene Fleisch nebst etwas Sahne und ein wenig frischer Butter durch tüchtiges Quirlen mit der Suppe und richte diese mit Hühnerklößen von der Farce Nr. 15 oder mit in Brühe weichgekochtem Reis an.

196. Suppe mit Blumenkohl=Püree. Recht weißen Blumenkohl putzt man ab, wäscht ihn, kocht ihn in Wasser und Salz halb gar, gießt das Wasser davon ab und kocht den Kohl mit etwas Fleischbrühe und ein wenig guter Butter vollends gar; die besten kleinen Rosen läßt man dann zurück, um sie in die Suppe zu geben; den übrigen Kohl streicht man durch ein feines Sieb. — Von guter Fleischbrühe und etwas Weißmehl (Nr. 5) kocht man eine dünnseimige Suppe, vermischt diese mit dem durchgestrichenen Blumenkohl und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern, etwas Sahne und ein wenig frischer Butter ab. Den zurückgelassenen Blumenkohl und Hühnerfleisch, welches in kleine saubere Stücke geschnitten ist, giebt man in die Suppe.

197. Suppe chasseur. Man schneide etwas Sellerie, einige Mohrrüben und eine Petersilienwurzel in Scheiben, schwitze dies mit einer guten Schnitte magerem Schinken in Butter gelblich, füge einige Löffel Mehl hinzu, lasse dies ebenfalls gelblich schwitzen, fülle gute Rindfleischbrühe und Fleisch=Jüs nebst einer halben Flasche Rheinwein darauf und koche hiervon eine seimige Suppe. Einige Rebhühner brate man in Butter gar, lasse sie erkalten und schneide die Brüste derselben aus. Die Gerippe der Rebhühner stoße man in einem Mörser so fein, als möglich, thue sie in die kochende Suppe, rühre alles gut untereinander, streiche die Suppe durch ein feines Sieb, setze einige Gläser Madeira, hirsekorngroß Cayenne=Pfeffer und das nötige Salz hinzu, und mache sie wiederum siedendheiß, lasse sie aber nicht kochen. Die Brüste der Rebhühner werden in feine Scheiben geschnitten und beim Anrichten in die Suppe gegeben.

198. Windsor=Suppe. Man koche von 2 Kilo (4 Pfund) Rindfleisch, 1 Kilo (2 Pfund) Kalbfleisch mit 7—8 Liter Wasser, einigen Suppenwurzeln und wenig Salz eine Bouillon, gieße diese ab, koche darin einen kleinen Puter weich und gieße die Brühe, welche jetzt bis zu $4\frac{1}{2}$ Liter eingekocht sein wird, durch ein Tuch. Dann schneide man etwas Wurzelwerk in Scheiben, schwitze es mit einer Schnitte Schinken in Butter, füge einige Löffel Mehl hinzu, mische alles gut untereinander, lasse es noch ein wenig schwitzen, fülle die entfettete Brühe und eine halbe Flasche Rheinwein darauf, setze einen Stengel Thymian und ein wenig Majoran hinzu, koche hiervon eine dünnseimige Suppe, gieße dieselbe durch ein Sieb und lasse sie an der Seite des Feuers wiederum langsam kochen. Von dem weißen Brustfleisch des Puters schneide man kleine Filets (s. Nr. 182); das übrige weiße Fleisch des Puters stoße man in einem Mörser fein, vermische es mit etwas Bouillon und einigen rohen Eidottern und streiche es durch ein feines Sieb. Kurz vor dem Anrichten gieße man ein Glas Madeira in die Suppe, quirle sie mit dem durchgestrichenen Puterfleisch ab und richte sie mit dem in Filets geschnittenen Brustfleisch und mit Maccaroni, die in Wasser weichblanchiert und in kleine Stücke geschnitten sind, an.

IV. Wasser-Suppen.

199. Brot-Suppe. Man schwitzt etwas in feine Scheiben geschnittenes Wurzelwerk mit ein wenig Butter auf dem Feuer gelblich, füllt Wasser darauf, fügt ein paar Hände voll geriebenes Schwarzbrot und etwas Salz hinzu, kocht hiervon eine seimige Suppe, reibt diese durch ein Sieb, läßt sie mit etwas gehackter Petersilie noch einmal aufkochen und zieht sie mit einigen Eidottern, die mit ein wenig Sahne oder Milch klargerührt sind, ab.

200. Kartoffel-Suppe. Man schäle Kartoffeln, schneide sie in Stücke, wasche sie gut, koche sie in Wasser weich und streiche sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag. Man vermische nun die Karoffeln durch gutes Quirlen mit soviel kochendem Wasser, daß es eine seimige Suppe wird, lasse diese kochen, thue Salz und Butter, sowie auch etwas feingehackte Petersilie und Kerbel daran (nach Belieben kann man auch ein wenig feingehackten Majoran hinzufügen), quirle die Suppe, wenn man sie feiner haben will, kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern und Sahne ab, und richte sie über würfelig geschnittene gebratene Semmel an.

201. Einfache Grieß-Suppe. Man läßt feinen Grieß unter stetem Quirlen langsam in kochendes Wasser laufen, und läßt ihn ein paarmal aufkochen, daß es eine seimige Suppe wird, thut Salz und etwas frische Butter daran, und quirlt nach Belieben kurz vor dem Anrichten noch einige Eidotter daran. $^1/_{16}$ Liter Grieß genügt ungefähr zu 1 Liter Wasser.

202. Kerbel-Suppe. Man schwitze etwas Mehl in Butter weiß, fülle siedendes Wasser darauf, quirle alles recht klar, koche hiervon eine dünnseimige Suppe, salze dieselbe und thue eine Handvoll gut verlesenen und gewaschenen Kerbel, entweder blätterig oder feingehackt, hinzu. Wenn der Kerbel noch ein wenig gekocht hat, so quirle man die Suppe mit einigen Eidottern und ein wenig frischer Butter ab, und richte sie mit feinscheibig geschnittenem Milchbrote an. — Von Petersilie läßt sich eine ähnliche Suppe bereiten.

203. Graupen-Suppe. 70 Gr. feine Graupen kocht man mit Wasser und Butter weich, gießt 1 reichliches Liter Wasser darauf, thut Salz daran (nach Belieben auch gehackten Kerbel und Petersilie), quirlt die Suppe recht glatt, läßt sie kochen und zieht sie mit einigen Eidottern und frischer Butter ab.

204. Reis-Suppe. 70 Gr. gutgereinigten Reis dünstet man mit ein wenig Wasser und Butter weich. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter weiß, fügt 1 reichliches Liter kochendes Wasser hinzu, quirlt alles gut untereinander, kocht hiervon eine dünnseimige Suppe, würzt diese mit Salz, zieht sie mit einigen Eidottern ab und thut den weichgedünsteten Reis hinzu.

205. Mehl-Suppe. 1 Liter Wasser läßt man mit Salz und Butter kochen, mischt drei Eßlöffel voll Mehl, welches mit etwas kaltem Wasser klargerührt worden ist, unter stetem Quirlen darunter und läßt die Suppe etwa 5 Minuten kochen. Wenn man diese Suppe klümperig haben will, so streut man das Mehl unter beständigem Rühren trocken in das siedende Wasser, oder man thut das Mehl auf ein Brett, gießt eine Kleinigkeit kochendes Wasser darüber und hackt alles mit einem Messer geschwind durcheinander, wodurch kleine Klümpchen gebildet werden, die man in das kochende Wasser thut und darin garkochen läßt. Nach Belieben kann man die Mehlsuppe mit einem Eidotter abziehen und etwas Milch darunter mischen.

206. Kümmel-Suppe. Man schneide Schwarzbrot in kleine Stücke, gieße Wasser darauf, thue einen Theelöffel voll reinen Kümmel (Karbe) hinzu, lasse das Brot zu Brei kochen, reibe die Suppe, welche gut seimig sein muß, durch ein feines Sieb oder einen Durchschlag, thue Salz und Butter daran, und ziehe sie mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab. — Man kann auch auf folgende Weise eine Kümmel-Suppe bereiten: Man schwitze 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl in 100 Gr. Butter auf gelindem Feuer braun, lasse das Mehl etwas verkühlen, löse es mit etwa drei Liter warmem Wasser glatt auf, füge eine Zwiebel, eine kleine Mohrrübe und ein Stück Sellerie in Scheiben geschnitten, nebst etwas Petersilie, Kümmel, Pfeffer und Salz hinzu, und lasse die Suppe ungefähr eine halbe Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit schneide man etwas Schwarzbrot in dünne Scheibchen, röste es im Ofen gelblich, thue es in die Terrine, und gieße die Suppe, welche dünnseimig sein muß, durch ein Sieb darüber. Zu dieser Suppe kann man die Bouillon vom Hasenklein sehr gut verwenden. Sie wird dadurch besonders schmackhaft.

207. Hafergrütz-Suppe. Auf 1 reichliches Liter Suppe rechnet man eine gute Hand voll Hafergrütze, brüht sie mit kochendem Wasser einigemale gut ab, thut etwas Citronenschale und ein paar gestoßene bittere Mandeln dazu und läßt sie mit 1½ Liter Wasser recht seimig kochen. Alsdann reibt man den Seim durch ein feines Sieb, thut ein wenig Butter, Salz und Zucker hinzu, kocht ihn wieder auf, zieht die Suppe mit einer Liaison von einigen Eidottern und etwas Sahne ab und richtet sie über gutgereinigte kleine Rosinen und kleinwürfelig geschnittene und gebratene Semmel an.

208. Panaden-Suppe. Man schneidet abgeschälte Semmel oder Milchbrot in Scheiben, gießt kochendes Wasser darauf, läßt es kochen, bis die Semmel zu Brei geworden ist, quirlt alles gut untereinander, thut etwas Butter, ein wenig Salz, nach Belieben auch etwas Zucker daran, reibt die Suppe, welche gut seimig sein muß, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, läßt sie noch einmal kochen und giebt sie ent-

weder so, wie sie ist, oder mit einigen Eidottern und etwas Sahne abgequirlt auf den Tisch.

209. **Suppe von grünen Erbsen.** Man koche ausgehülsete grüne Erbsen mit Wasser und Butter weich und streiche sie mit Petersilie, welche man in Wasser recht grün blanchiert hat, durch ein Sieb, gieße kochendes Wasser darauf, thue etwas Weißmehl (Nr. 5) dazu, quirle alles gut untereinander, thue Salz und Zucker daran, koche hiervon eine seimige Suppe und richte diese über würfelig geschnittene, in Butter gelbgebratene Semmel an.

210. **Bischofswerder Suppe.** Einen halben, in feine Scheibchen geschnittenen Selleriekopf schwitze man mit etwas Butter gelblich, füge 2—3 Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies ein weilchen schwitzen, gieße $2^1/_4$ Liter siedendes Wasser darauf, quirle das Mehl klar, lasse die Suppe eine halbe Stunde sacht kochen und streiche sie durch ein Sieb. Man lasse die Suppe von neuem kochen, thue 5 Minuten vor dem Anrichten etwas kleinblätterig gepflückten Kerbel und Petersilie, die man in siedendem Wasser blanchiert hat, hinein, ziehe die Suppe mit einigen, mit Sahne oder Milch klargerührten Eidottern ab, mische ein wenig frische Butter darunter und richte sie mit in kleine, feine Scheiben geschnittener Semmel an.

V. Milch-Suppen.

211. **Milch-Suppe mit Mehlklümpchen.** Auf 1 reichl. Liter Suppe rührt man ein Ei und etwas Mehl nebst einer Prise Salz zu einer dickflüssigen Masse ein, läßt diese in die kochende Milch tröpfeln (siehe Nr. 151) und thut zuletzt etwas Salz, Zucker und Zimt daran. Oder man nimmt zu $2^1/_4$ Liter Suppe 5—6 Eßlöffel voll Mehl, thut es auf ein Brett, gießt sehr wenig kochende Milch darüber und hackt dies mit dem Messer untereinander, so daß sich kleine Klümpchen bilden, die man unter beständigem Rühren in die kochende Milch streut und nur kurze Zeit kochen läßt. Schließlich thut man ein wenig Salz und Butter an die Suppe.

212. **Milch-Suppe mit Nudeln.** Man läßt die Milch aufkochen und streut Fadennudeln oder nach Nr. 7 bereitete Nudeln unter beständigem Umrühren hinein, läßt sie langsam eine Viertelstunde kochen, und thut etwas Salz und Zucker daran.

213. **Milch-Suppe mit Brot.** Man kocht von feingeriebenem Brot mit Wasser einen ziemlich dicken Brei. Dann kocht man Milch auf, thut ein wenig Butter und Salz daran, vermischt sie mit dem Brei von Brot und zieht sie mit einigen Eidottern ab.

214. **Milch-Suppe mit Mandelklößen.** Man kocht Milch mit Zimt, Citronenschale und Zucker auf, macht sie mit etwas Mehl, welches mit wenig Milch klargerührt ist, ein wenig seimig, quirlt sie mit

einigen Eidottern ab und thut auch eine Prise Salz daran. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb und richtet sie mit den nach Nr. 71 bereiteten Mandelklößen an. Mit Reisklößen oder Reisgrießklößen, nach Nr. 59 und 60 angefertigt und in Milch abgekocht, schmeckt diese Suppe auch sehr gut.

215. **Milch=Suppe mit Kartoffelmehl.** Man reibt einige abgezogene bittere Mandeln mit ein wenig Milch in einem Reibenapf zu einem feinen Brei, thut sie so zerrieben in die zur Suppe bestimmte Milch, fügt Zucker, Zimt, Citronenschale und eine Prise Salz hinzu, läßt die Milch kochen, rührt zu einem reichl. Liter Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch klar, gießt es zur kochenden Milch und läßt diese noch ein wenig damit kochen. Vor dem Anrichten nimmt man den Zimt und die Citronenschale heraus.

216. **Gebrannte Mehl=Suppe.** Auf 1 reichl. Liter Milch nimmt man 2—3 Löffel voll von dem nach Nr. 29 trocken gerösteten Mehl und rührt es mit etwas kalter Milch zu einem flüssigen Brei. Die Milch läßt man mit Zucker, Zimt, Citronenschale und einer Prise Salz kochen, gießt das eingerührte Mehl unter fortwährendem Quirlen hinzu, läßt es noch ein wenig kochen und zieht die Suppe nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Der Zimt und die Citronenschale werden vor dem Anrichten herausgenommen. Noch wohlschmeckender wird die Suppe, wenn man in die kochende Milch eine halbe Stange Vanille wirft und den Geschmack davon ausziehen läßt. In diesem Falle nimmt man aber weder Zimt noch Citronenschale.

217. **Milch=Suppe mit Graupen.** Auf 1 reichl. Liter Milch kocht man 70 Gr. feine Graupen in Wasser mit ein wenig Butter weich, schlägt sie mit einem Holzlöffel recht weiß, thut sie in die kochende Milch, die mit Zimt und Citronenschale gewürzt ist, fügt etwas Zucker und eine Prise Salz hinzu, und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen.

218. **Hafergrütze in Milch.** Sie wird ebenso bereitet wie die Hafergrütze in Wasser (Nr. 207), doch kocht man sie, statt in Wasser, in Milch weich.

219. **Milch=Suppe mit Mehlkloß.** Man quirlt 4 ganze Eier mit 6 Eierschalen voll Milch und 4 Eßlöffeln voll Mehl nebst etwas Zucker recht klar, läßt in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen, gießt die eingequirlte Masse hinzu und rührt sie auf gelindem Feuer solange, bis sie sich von der Kasserolle loslöst und durch und durch gar ist; dann thut man die Masse auf eine Assiette, giebt ihr mittelst eines Holzlöffels eine glatte, runde Form, gießt Milch, welche mit ein wenig Zucker und Salz abgekocht ist, in die Terrine und giebt beides auf den Tisch, wo dann ein jeder von der Milch und dem Kloße nach Belieben nehmen kann.

220. **Kürbis=Suppe.** Man schneidet den Kürbis in kleine Stücke und kocht ihn mit Milch oder Wasser zu Brei, streicht diesen durch ein

Sieb oder einen Durchschlag und vermischt ihn mit kochender Milch, in welche man Zimt und Citronenschale, ein wenig Butter, Zucker und Salz gethan hat. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab.

221. **Milch-Suppe mit Grieß, Buchweizengrütze, Schwaden und Hirse.** Der Grieß wird mit Wasser abgespült, ehe er in die kochende Milch gethan wird, die Grütze, Schwaden und Hirse werden mit warmem Wasser mehreremale abgerieben und mit kaltem Wasser abgespült, ehe man sie in die Milch thut; auch müssen die letztgenannten Zuthaten eine halbe Stunde langsam in der Milch kochen, ehe sie gar werden, während der Grieß höchstens 10 Minuten dazu bedarf. Man kann diese Suppen nur mit ein wenig Salz gewürzt auftischen, man kann sie aber auch mit Zucker, Zimt, und Citronenschale wohlschmeckender machen.

222. **Schaum-Milch-Suppe.** Man kocht eine halbe Stange Vanille in 2¼ Liter Milch aus, thut einige feingeriebene bittere Mandeln, Zucker und einige Körner Salz hinzu, und zieht die Milch kurz vor dem Anrichten mit 4 Eidottern ab, welche man mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern vermischt hat. Man zieht diese Eiermischung mittelst einer Schneerute unter die Milch, welche in dem Augenblicke, wo man sie legiert, siedendheiß sein muß, aber nicht kochen darf, weil sie sonst gerinnt und grießelig wird. Man giebt kleine Biskuits zu dieser Suppe.

223. **Schokoladen Suppe.** 2¼ Liter Milch kocht man mit einer halben Stange Vanille auf, thut 125 Gr. Zucker, 130 Gr. geriebene Schokolade und eine kleine Prise Salz hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab. Zu dieser Suppe giebt man kleine Biskuits oder Schneeklöße, welche letztere man wie folgt bereitet: Das Weiße von einigen Eiern schlägt man zu einem recht steifen Schnee, vermischt denselben mit 2 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und streicht ihn fingerdick auf eine Schüssel. Nun läßt man Milch mit etwas Zucker aufkochen, nimmt sie vom Feuer und sticht mit einem Löffel Klößchen von dem Eiweißschnee in die Milch, deckt einen Deckel darüber und läßt die Klößchen gardünsten. Kochen dürfen die Schneeklöße nicht, weil sie sonst zusammenfallen und unbrauchbar werden.

224. **Milch-Suppe mit Zwiebeln.** Sauber geschälte kleine weiße Zwiebeln schneidet man in Hälften und dann in kleine Scheibchen, schwitzt sie in Butter weich und weiß und thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun kocht man Milch auf, thut etwas Salz, ein wenig feinen weißen Pfeffer, ein Stückchen Zucker und die Zwiebeln hinein, läßt die Suppe ein weilchen kochen, zieht sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über in feine Scheiben geschnittenes Milchbrot an.

225. **Milch-Suppe mit Grützkloß.** Man koche grobkörnige Buchweizengrütze, nachdem dieselbe zuvor gut gewaschen ist, mit Wasser, etwas

6*

Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten lang, so daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet, mische noch etwas Butter darunter, setze sie gut zugedeckt in einen mäßig warmen Ofen und lasse sie so trocken ausquellen, daß die Körner einzeln voneinander fallen. Dann streiche man eine runde Form mit Butter aus, drücke die Grütze fest hinein, stürze sie auf eine Schüssel und gebe gute kochende Milch, welche ein wenig gesalzen und nach Belieben mit Zucker versüßt ist, dazu.

226. **Buttermilch-Suppe.** Damit die Buttermilch beim Aufkochen nicht gerinne, mischt man stets etwas mit wenig Milch recht klar gequirltes Mehl darunter und läßt sie dann auf starkem Feuer unter stetem Rühren kochen. — Man kann diese Suppe mit Graupen oder Buchweizengrütze, auch wohl mit Brot auftischen und würzt sie mit Salz und Zucker. Die Graupen und die Grütze werden, ehe man sie der siedenden Buttermilch beimischt, mit Wasser und ein wenig Butter weichgekocht. — Zur Buttermilch-Brotsuppe wird das Brot mit Wasser, ein wenig Butter, Zimt, auch wohl mit ein wenig Anis zu Brei gekocht, dieser durch ein Sieb gerieben und mit der siedenden Buttermilch kurz vor dem Auftragen vermischt. Ein Zusatz von etwas weißem Wein, Korinthen, auch Apfelmuß oder weichgekochten getrockneten Pflaumen oder Rosinen ist für die letztgenannte Suppe passend. Nach Gefallen kann man dieselbe auch mit Eidottern abziehen.

VI. Wein- und Bier-Suppen.

227. **Wein-Suppe mit Brot und Korinthen.** Man läßt weißen Wein mit etwas Wasser, Zimt und Citronenschale einmal aufkochen, thut etwas feingeriebenes Roggenbrot, Zucker und gereinigte kleine Rosinen hinzu, und läßt ihn damit noch ein wenig kochen.

228. **Wein-Suppe mit Biskuit.** Man kocht drei Teile weißen Wein mit einem Teil Wasser nebst Citronenschale, Zucker und Zimt auf, fügt ein wenig mit etwas Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu, damit der Wein ein wenig seimig wird, quirlt ihn mit einigen Eidottern ab (4 Eidotter auf eine Flasche Wein), nimmt Citronenschale und Zimt heraus und richtet die Suppe mit Biskuit an.

229. **Wein-Suppe mit Sago.** Man setze etwa 80 Gr. nach Nr. 26 gereinigten Sago mit einem reichl. $^1/_4$ Liter Wasser, etwas Zucker, einem Stückchen Zimt und der Schale einer halben Citrone auf gelindes Feuer und lasse ihn zugedeckt langsam klar ausquellen. Dann lasse man 1 Flasche weißen Wein aufkochen, füge 200 Gr. Zucker, den Saft einer halben Citrone und den Sago hinzu, nehme den Zimt und die Citronenschale heraus, und ziehe die Suppe mit einer Liaison von 4 Eidottern ab.

230. **Wein-Suppe mit Brot.** Scheiben von Roggenbrot röste man im Backofen oder auf Kohlen bräunlich, setze sie mit Wasser, Zimt,

Citronenschale und einigen Gewürznelken aufs Feuer, koche hiervon einen Brei, streiche denselben durch ein Sieb und mische soviel davon unter Wein, den man mit Zucker aufgekocht hat, daß es eine seimige Suppe wird. Kurz vor dem Anrichten ziehe man die Suppe mit einigen Eidottern ab und drücke den Saft einer halben Citrone daran.

231. **Wein=Schaum=Suppe.** Man thut 4 ganze Eier und 4 Eidotter in eine Kasserolle, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, 250 Gr. Zucker, einen Tassenkopf voll Wasser und eine Flasche weißen Wein hinzu, quirlt alles gut untereinander und quirlt oder schlägt es mit einer Drahtrute auf gelindem Feuer so lange, bis es schaumig geworden ist und im Begriffe steht zu kochen. Diese Suppe darf nicht lange vor dem Anrichten zubereitet werden, weil sonst der Schaum verschwindet. Man giebt kleine Biskuits besonders dazu.

232. **Berg=Suppe.** Feingeriebenes und in Butter gelbgebratenes Roggenbrot wird mit etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale und gutgereinigten Korinthen vermischt. Man drückt diese Masse warm in einen Trichter und stürzt denselben in die Suppenterrine so um, daß, wenn man den Trichter behutsam abhebt, das Brot unversehrt als ein Berg in der Terrine steht. Nun bereitet man eine Wein=Suppe nach Angabe der Nr. 228 oder eine Bier=Suppe nach Nr. 238 und gießt dieselbe behutsam in die Terrine, ohne den Berg zu vernichten.

233. **Graupen=Suppe mit Wein.** 100 Gr. Graupen kocht man mit 1 reichl. Liter Wasser und ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich, fügt eine halbe Flasche weißen Wein, die Schale und den Saft einer halben Citrone, ein Stück Zimt, hinlänglich Zucker und 70 Gr. gutgereinigte Korinthen hinzu, läßt alles zusammen noch eine Viertelstunde sacht kochen, nimmt den Zimt und die Citronenschale heraus und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

234. **Rotwein=Suppe** wird wie die Wein=Suppe in Nr. 228 bereitet.

235. **Türkische Wein=Suppe.** Man dünstet 100 Gr. gutgereinigten Reis mit ein wenig Wasser und Wein weich, dann schwitzt man einen Eßlöffel voll Mehl in Butter weiß, setzt eine Flasche weißen Wein, eine halbe Flasche Wasser, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Citrone hinzu, quirlt alles gut untereinander, läßt es kochen, thut 70 Gr. Sultanrosinen und 70 Gr. Korinthen, welche zuvor gut gereinigt und in etwas Wasser mit Zucker weich= und rundgekocht sind, nebst dem Reis und dem nötigen Zucker hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit 4 Eidottern ab. Nach Belieben kann man das aus den Zellen geschnittene Fleisch einiger sauber geschälten Apfelsinen in die angerichtete Suppe geben.

236. **Wein=Suppe mit Kartoffelmehl.** Man läßt 1 Liter Wein mit einem Tassenkopf voll Pfirsichblütenwasser, dem Safte einer Citrone,

Zucker und Zimt aufkochen, gießt $1\frac{1}{2}$ Löffel mit etwas kaltem Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu, quirlt alles gut untereinander und läßt es noch einmal aufkochen.

237. Weißbier=Suppe mit Kartoffelmehl. Man läßt 1 Liter Weißbier mit Citronenschale, Zimt, dem Safte einer Citrone, Zucker und ein paar Körner Salz aufkochen, rührt 1 Löffel voll Kartoffelmehl mit Wasser klar, gießt es unter beständigem Umrühren hinzu und läßt es noch einmal aufkochen.

238. Weißbier=Suppe mit Semmel. Man läßt 1 Liter Weißbier mit Zucker, einer Prise Salz, Zimt, Citronenschale und dem Safte einer halben oder ganzen Citrone kochen. Dann schwitzt man einen Löffel voll Mehl in etwas Butter weiß, macht damit das kochende Bier etwas seimig, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und quirlt sie mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab. Abgeschälte und feinwürfelig geschnittene Semmel wird in die angerichtete Suppe gethan. — Man kann die Suppe auch mit Kartoffelmehl, welches mit etwas Wasser oder Bier klargerührt ist, seimig machen, dann muß man aber noch ein wenig Butter hinzufügen.

239. Weißbier=Suppe mit Sago. Man quirlt 70 Gr. nach Nr. 26 gereinigten Sago mit Wasser und Wein aus. Alsdann bereitet man eine Weißbier=Suppe nach Nr. 238 und mischt den Sago darunter.

240. Weißbier=Suppe mit Grieß oder Reisgrieß. Man kocht wie in Nr. 238 von Weißbier mit Zucker, Zimt, Citronenschale, Citronensaft und mit etwas in Butter geschwitztem Mehl eine dünnseimige Suppe, läßt in derselben etwas Grieß oder Reisgrieß etwa 10 Minuten langsam kochen, und zieht die Suppe mit einigen Eidottern, welche mit etwas Sahne oder Wein klar vermischt sind, ab.

241. Polnischer Thee. Man läßt 1 reichl. Liter Weißbier mit einem Stückchen Zimt aufkochen und mischt unter stetem Umrühren einen Löffel voll Kartoffelmehl, welches mit etwas Wein oder Bier klargerührt ist, darunter. Dann setzt man eine halbe Flasche weißen Wein, etwa 200 Gr. Zucker und den Saft einer halben Citrone hinzu, läßt das Ganze noch einmal aufkochen, quirlt es mit 4 Eidottern, die mit ein wenig Wein klargerührt sind, ab und mischt zuletzt noch die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und ein Glas Marasquin darunter. Man serviert dieses wohlschmeckende Getränk in Tassen.

242. Bier=Suppe mit Brot und Kümmel. Man nehme zu dieser Suppe, weil das Braunbier nach dem Aufkochen gewöhnlich zu bitter wird, halb Braun= und halb Weißbier. Man lasse das Bier aufkochen, thue etwas Citronenschale, Zucker, ein wenig Butter, einen Theelöffel voll Kümmel, ein wenig Ingwer, eine Prise Salz und etwas geriebenes Schwarzbrot hinzu und koche hiervon eine seimige Suppe. Nachdem dieselbe durch ein Sieb oder durch einen feinen Durchschlag ge=

strichen ist, lasse man sie noch einmal aufkochen und ziehe sie nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

243. **Bier-Suppe mit Milch.** Man lasse 1 Liter Bier kochen, mache es mit etwas in Butter geschwitztem Mehl gut seimig, füge ein wenig Salz, gehörig Zucker und etwa 100 Gr. gutgereinigte Korinthen hinzu, lasse alles zusammen etwa 10 Minuten sacht kochen, mische etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimt, etwas Ingwer nebst 1 Liter kochender Milch darunter, und ziehe die Suppe mit einigen Eidottern ab. Nach Belieben kann man auch noch das zu steifem Schnee geschlagene Weiße einiger Eier mittelst einer Schneerute unter die Suppe mischen. Man richtet dieselbe über würfelig geschnittene, in Butter gelbgebratene Semmel an.

VII. Obst-Suppen.

244. **Hagebutten-Suppe.** Frische, von Stielen, Blüten und Stacheln befreite, ausgekernte Hagebutten werden gewaschen und in Wasser mit Zimt, Citronenschale und etwas abgeschältem, in Stücke geschnittenem Milchbrot langsam weichgekocht. Man quirlt sie dann zu Brei, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit Wein und Zucker, und läßt sie wieder aufkochen. Die Hagebutten-Suppe muß gut seimig sein und wird über gerösteten Zwieback angerichtet. Sollte die Suppe zu dünn sein, so fügt man ein wenig mit etwas Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu und läßt sie damit noch einmal aufkochen. — Auch von trockenen Hagebutten kann man die Suppe bereiten; die Bereitungsweise ist dieselbe wie oben.

245. **Schwarze Besings- (Heidelbeeren-) Suppe.** Die Besinge werden verlesen, reingewaschen, mit Wasser, Citronenschale, Zimt und zerschnittenem Milchbrot gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, noch einmal aufgekocht und über gerösteten Zwieback oder Milchbrot angerichtet. — Einfacher behandelt, werden die Besinge nicht durchgestrichen, sondern mit würfelig geschnittenem Milchbrot und den übrigen oben angeführten Zuthaten gekocht und so angerichtet. Nach Belieben kann man auch etwas Wein unter die Suppe mischen.

246. **Kirsch-Suppe.** Man steine saure Kirschen aus, stoße die Steine im Mörser fein, lasse sie mit ein wenig Wasser aufkochen und gieße die Flüssigkeit durch ein Sieb. Den vierten Teil der ausgesteinten Kirschen koche man mit ein wenig Wasser und Zucker weich. Die übrigen Kirschen koche man mit Wasser, Zimt, Citronenschale, der Flüssigkeit von den Steinen und etwas feinscheibig geschnittenem Milchbrot weich, streiche die Suppe durch ein Sieb, lasse sie wieder aufkochen, thue Zucker, etwas Wein und die ganzen Kirschen hinzu, und richte sie über Mandelklöße nach Nr. 71, bittere Maccaronen oder kleine Biskuits an. — Will man

diese Suppe von trockenen Kirschen bereiten, so kocht man dieselben in Wasser mit Zimt und Citronenschale so weich als möglich, nimmt sie aus der Brühe, stößt sie in einem Mörser fein, vermischt sie wieder mit der Brühe, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie mit etwas Wein und Zucker wieder aufkochen, und macht sie mit ein wenig mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl seimig.

247. **Pflaumen=Suppe.** $1^3/_4$ Liter ausgesteinte Pflaumen kocht man mit $2^1/_2$ Liter Wasser, etwas Zimt, Citronenschale und etwas in Scheiben geschnittenem, gelbgeröstetem Milchbrot weich, streicht die Suppe durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker und etwas Wein, läßt sie einmal aufkochen und richtet sie über geröstete Semmel oder Zwieback an. Man kann die Suppe auch von geschälten Pflaumen bereiten und nimmt dann zu obiger Quantität Wasser etwa $2^1/_2$ Liter Pflaumen.

248. **Holunderbeer=(Fliederbeer=)Suppe.** Man thut die frischen Holunderbeeren, welche gut reif, von den Stielen gepflückt und gewaschen sein müssen, in einen irdenen Topf (nicht in eine Kasserolle, weil sonst die Suppe eine bläuliche Farbe erhält), gießt soviel Wasser darauf, daß sie damit bedeckt sind, thut etwas Zimt und Citronenschale hinzu, läßt die Beeren eine halbe Stunde kochen, streicht sie durch ein Sieb, thut das Durchgestrichene wieder in den Topf, fügt etwas Wasser, weißen Wein, Zucker, ein wenig Salz und etwas Butter hinzu, läßt die Suppe kochen, mischt ein wenig mit Wasser klargerührtes Kartoffelmehl darunter, so daß die Suppe gut seimig wird, läßt sie noch einige Minuten kochen, und richtet sie mit würfelig geschnittener, in Butter gebratener Semmel an.

Von getrockneten Holunderbeeren, die man für den Winter aufhebt, ist die Suppe weniger schmackhaft. Dagegen ist es empfehlenswert, die Beeren im Herbst dick einzukochen und diesen Extrakt im Winter zu dergleichen Suppen zu benutzen.

249. **Himbeeren=Suppe.** Auf $2^1/_2$ Liter Suppe nimmt man $1^3/_4$ Liter Himbeeren, kocht sie mit Wasser und zerschnittenem Milchbrot zu einer Suppe, streicht sie durch ein Sieb, thut Zucker daran und richtet sie über geröstetem Zwieback an. Oder man kocht die Himbeeren nur mit Wasser, streicht sie durch ein Sieb, setzt sie mit Zucker wieder auf, rührt etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser klar, und gießt soviel davon zu den Himbeeren, daß es eine seimige Suppe wird.

250. **Erdbeeren=Suppe** wird ganz auf dieselbe Weise bereitet, wie Himbeeren=Suppe, weshalb die Bereitung derselben dort nachzusehen ist.

251. **Birnen=Suppe.** Man schäle 2 bis $2^1/_2$ Liter saftreiche Birnen, zerschneide sie und koche sie mit Zimt, Citronenschale, $2^1/_2$ Liter Wasser und in Scheiben geschnittenem Milchbrot ganz weich, streiche sie durch ein Sieb, thue Zucker und ein Glas Wein, auch wohl den Saft

einer halben Citrone daran, lasse die Suppe noch einmal aufkochen und richte sie über gerösteten Zwieback an.

252. **Äpfel-Suppe.** Diese wird von Borsdorfer Äpfeln oder Reinetten auf dieselbe Weise bereitet wie die Birnen-Suppe in voriger Nummer; einige feingestoßene süße und bittere Mandeln, welche man mitkochen läßt, geben der Suppe einen angenehmen Geschmack.

Anmerkung. Wenn man die Obstsuppen von getrocknetem Obst oder Obstmus kochen will, so ist die Bereitungsweise dieselbe, wie die der Suppen von frischen Früchten, nur muß das getrocknete Obst länger kochen, ehe es sich durchstreichen läßt.

VIII. Kalteschalen.

253. **Bier-Kalteschale.** Man vermische 1 Liter Weißbier mit $1/4$ Pfund (125 Gr.) Zucker, $1/4$ Pfund (125 Gr.) gutgereinigten, in etwas Wasser mit wenig Zucker weich- und rundgekochten Korinthen, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Tassenkopf voll geriebenem Schwarzbrot und dem Safte oder den von Kernen befreiten feinen Scheiben einer abgeschälten Citrone, und lasse die Kalteschale im Keller oder auf dem Eise recht abkühlen. Nach Belieben kann man auch etwas weißen Wein hinzuthun.

254. **Apfelsinen-Kalteschale.** Man schäle 2 Apfelsinen sauber ab, schneide sie in dünne Scheiben und streue Zucker darüber. Dann löse man 270 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Apfelsine abgerieben ist, in einem $1/2$ Liter Wasser auf, füge eine halbe Flasche weißen Wein und den durch ein reines Tuch gepreßten Saft von 3 Apfelsinen und einer Citrone nebst den Apfelsinenscheiben hinzu, mische alles gut untereinander und lasse die Kalteschale im Keller oder auf Eis gut abkühlen. Beim Anrichten thut man feinwürfelig geschnittenes Milchbrot oder glasierte Croutons in die Kalteschale, oder man giebt kleine Biskuits dazu. — Die glasierten Croutons werden auf folgende Weise bereitet: Man schneidet Milchbrot in dünne Scheiben, sticht davon mit einem Ausstecher kleine runde Scheiben aus, bestreut diese mit feingestoßenem Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel recht blank.

255. **Reis-Kalteschale.** Man löst 270—235 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, in $1/2$ Liter kaltem Wasser auf, setzt eine Flasche weißen Wein und den Saft von 2 Citronen hinzu, mischt alles gut untereinander und läßt es an einem kühlen Orte oder auf Eis erkalten. $1/4$ Pfund (125 Gr.) Reis wird in Wasser sehr langsam weichgekocht, in kaltem Wasser klar abgespült, zum Abtropfen auf ein Sieb gethan und in die Kalteschale gegeben.

256. **Kalteschale von Citronen.** 1 reichliches Liter Weißbier oder Wasser wird mit einer Flasche weißem Wein und 320—375 Gr. Zucker aufgekocht. Dann rührt man 6 Eidotter mit 1 Löffel voll Mehl und

etwas Wein oder Wasser recht klar, quirlt damit die kochende Masse ab, gießt sie durch ein Sieb, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 2 kleinen Citronen hinzu, mischt alles gut untereinander und läßt es im Keller oder auf Eis erkalten. Man giebt kleine Biskuits oder Maccroni dazu; letztere müssen kurz vor dem Auftragen in die Kalteschale gethan werden, damit sie erweichen können.

257. **Kalteschale von Sago.** Auf 1 reichliches Liter Kalteschale quellt man 70—100 Gr. nach Nr. 26 gereinigten Sago mit etwas weißem Wein und Wasser, Zucker, Zimt und Citronenschale auf gelindem Feuer recht klar aus, daß er wie ein Gelee wird, nimmt dann den Zimt und die Citronenschale heraus, schüttet den Sago in eine Assiette und läßt ihn erkalten. Dann vermischt man ½ Liter weißen Wein mit ½ Liter Wasser, 270—325 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, und dem Safte einer oder zweier Citronen, und läßt dies auf Eis erkalten. Beim Anrichten sticht man von dem erkalteten Sago runde Klößchen in die Kalteschale.

258. **Eine andere Kalteschale von Sago mit rotem Wein.** Den gereinigten Sago läßt man mit etwas Wasser, Rotwein, Citronenschale, Zimt und Zucker recht klar ausquellen, mischt etwas Rotwein darunter, damit er nicht zu sehr gallert, thut ihn in eine Terrine und läßt ihn zugedeckt erkalten. Eine Flasche Rotwein vermischt man mit etwas Wasser, 270 Gr. Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Safte einer Citrone, läßt dies recht kalt werden und vermischt es mit dem erkalteten Sago.

259. **Kalteschale von Sago oder Reis mit Sahne.** Man quelle etwa 200 Gr. Sago, der nach Nr. 26 gereinigt ist, in Milch mit Zucker recht klar aus und lasse ihn erkalten. Dann quirle oder schlage man ½ Liter dicke süße Sahne zu Schaum, verdünne sie mit etwas Milch, füge Zucker und etwas Orangeblütenwasser hinzu, und vermische hiermit den Sago. Auf dieselbe Art läßt sich auch eine Kalteschale von Reis bereiten.

260. **Kirschen-Kalteschale.** Man steine saure Kirschen aus und koche den vierten Teil davon mit ein wenig Wasser und Zucker ein. Die übrigen Kirschen koche man mit Wasser, Zimt und Citronenschale recht weich und streiche sie durch ein Sieb. Die Steine stoße man fein, koche sie mit ein wenig Wasser aus, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb zu den durchgestrichenen Kirschen, mische Wein, Zucker und die eingekochten Kirschen darunter und lasse das Ganze recht kalt werden. Beim Anrichten gebe man geröstete Milchbrot- oder Zwiebackscheiben hinein, welche man mit ein wenig feinem Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert hat. — Auch kann man die Kirsch-Suppe Nr. 246 kalt werden lassen und sie als Kalteschale geben.

261. **Pflaumen-Kalteschale** wird ebenso bereitet wie die Kirschen-

Kalteschale, und man kann ebensowohl geschälte als ungeschälte Pflaumen dazu nehmen.

262. Erdbeeren-Kalteschale. Man lese aus etwa 1 reichlichen Liter schöner roter Erdbeeren, nachdem dieselben gewaschen worden sind, die besten aus und bestreue sie mit Zucker. Die übrigen Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb und vermische das durchgestrichene Mus mit ½ Liter Wasser, einer Flasche weißem Wein, etwas Citronensaft und ¾ Pfund Zucker, füge die ganzen Erdbeeren hinzu und lasse das Ganze auf Eis erkalten. Man gebe kleine Biskuits hinzu.

263. Himbeeren-Kalteschale wird ebenso bereitet wie die Erdbeeren-Kalteschale.

264. Pfirsich-Kalteschale. Man schäle etwa 6 Pfirsiche sauber ab, schneide sie in feine Scheiben und streue 130 Gr. feinen Zucker darüber. Dann löse man etwa ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker in 1 knappem Liter Wasser auf, setze 1 Flasche weißen Wein, den Saft von 1½ bis 2 Citronen und die Pfirsichscheiben hinzu, lasse die Kalteschale auf Eis recht erkalten und gebe kleinwürfelig geschnittenes Milchbrot oder glasierte Croutons wie in Nr. 254 hinein. Man kann auch kleine Biskuits dazu geben. — Noch wohlschmeckender wird diese Kalteschale, wenn man einige Pfirsiche mehr dazu nimmt, diese durch ein feines Sieb streicht und das durchgestrichene Mus darunter mischt. — Ebenso bereitet man

265. Aprikosen-Kalteschale.

266. Besings-(Heidelbeeren-)Kalteschale wird bereitet wie die Besings-Suppe Nr. 245 und kalt gestellt.

267. Kalte Milch mit Reis. Man koche 70 Gr. nach Nr. 25 gereinigten Reis in 1 reichlichen Liter Milch mit einer halben Stange Vanille oder Zimt und Citronenschale recht weich, gieße dann noch ½ Liter kochende Milch hinzu, nehme die Vanille oder den Zimt heraus und ziehe die Milch, nachdem sie mit 200 Gr. Zucker versüßt ist, mit 3 Eidottern ab, thue ein paar Körner Salz daran und lasse sie gut erkalten.

268. Kalte Milch mit Eierklößen. Man bereitet nach Nr. 42 Eierklöße und läßt die Masse erkalten. 1½ Liter Milch kocht man mit einer Prise Salz und 200—270 Gr. Zucker auf, zieht sie mit 4 bis 6 Eidottern ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und mischt etwas Marasquin darunter. Von der erkalteten Eiermasse sticht man mit einem Löffel kleine Klöße ab und thut diese in die Milch.

269. Kalte Mandelmilch mit Schneeklößen. Man häute ¼ Pfund (125 Gr.) süße und 6 Stück bittere Mandeln ab und reibe sie in einem Mörser oder Reibenapf mit ein wenig Milch recht fein, thue sie mit einer halben Stange Vanille in 1½ Liter kochende Milch, und lasse vom Feuer entfernt zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Dann streiche man die Milch durch ein Sieb, lasse sie von neuem aufkochen und thue 200 Gr. Zucker und ein paar Körner Salz hinzu. Nun bereite

man Schneeklöße wie in Nr. 223, dünste diese in der siedendheißen Milch gar, lege sie auf eine Schüssel oder ein Sieb und lasse sie erkalten. Die Milch ziehe man mit einigen Eidottern ab, setzte sie zum Erkalten auf Eis oder in den Keller, richte sie dann an und lege die Schneeklöße hinein.

270. **Kalte Milch mit Erdbeeren.** $1^1/_2$ Liter Milch wird mit 200 Gr. Zucker und ein paar Körnern Salz aufgekocht, mit einigen Eidottern abgezogen und kalt gestellt. Die Erdbeeren werden verlesen, gewaschen, mit Zucker gemengt und in die kalte Milch gegeben.

271. **Kalte Milch mit Himbeergrütze.** Frische Milch wird etwas gesüßt und kalt gestellt. Rote Grütze nach Nr. 1054 bereitet und dazu gegeben.

V. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Hors-d'oeuvres.

Mit dem Namen Hors-d'oeuvres bezeichnet man alle kleinen Gerichte, welche man unmittelbar nach der Suppe auf die Tafel giebt. — Sie haben die Bestimmung, den Appetit zu reizen, weshalb man sie möglichst pikant und in kleinen Portionen zubereitet, so daß sie nur einen wohlschmeckenden Bissen beim Beginn der Mahlzeit darbieten. — Wenngleich diese Gerichte an sich anspruchslos sind, so müssen sie sich doch immer durch eine zierliche Form, oder, wo dies nicht möglich ist, durch eine schöne Farbe auszeichnen, um ihren Zweck, die Eßlust anzuregen, zu erfüllen.

Gewisse Eierspeisen, als: Omelettes au jus verschiedener Art, Rühreier mit Bückingen, Sprotten ꝛc., welchen man freilich weder Zierlichkeit der Form, noch besonders pikanten, Appetit anregenden Geschmack geben kann, obgleich sie dennoch einladend aussehen können und müssen, werden auch als Hors-d'oeuvres gegeben, doch nur bei einfachen Diners, oder in Fällen der Not; z. B. wenn man kurz vor der Mahlzeit genötigt ist, noch einen oder einige Gäste dazu einzuladen und man befürchten muß, daß die hergestellte Mahlzeit nicht ausreichend sein werde, auch wegen Kürze der Zeit kein anderes Gericht mehr bereitet werden kann. In einem solchen Falle kann freilich ein Hors-d'oeuvre dieser Art, welches sich schnell bereiten läßt, nicht zur Anregung des Appetits bestimmt sein, und es muß in hinreichender Menge zur teilweisen Sättigung zubereitet werden.

272. **Kaviar.** Man giebt den Kaviar gewöhnlich mit frischgerösteten Semmelscheiben und Citronen, die in 4 oder 6 Teile geschnitten sind, auf den Tisch, doch kann man auch kleine warme Kuchen, Blinis genannt, deren Bereitung in der folgenden Nummer gelehrt wird, dazu

geben. Manche verspeisen den Kaviar mit gehackten Zwiebeln, jedoch ist dies nicht jedermanns Geschmack. Auch richtet man den Kaviar öfter in hartgesottenen Eiern an, indem man die Eier auseinander schneidet, das Gelbe heraussticht und statt dessen Kaviar hineinfüllt.

273. **Blinis von Kartoffelmehl oder Grieß.** Dazu nimmt man ½ Pfund (250 Gr.) Kartoffelmehl, ¼ Pfund (125 Gr.) Butter, ½ Liter Milch oder Sahne und 12 Eier. — Das Kartoffelmehl rührt man mit etwas kalter Milch ein und thut die Butter hinzu; die übrige Milch läßt man kochen, gießt sie auf das eingerührte Mehl, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen, glatten Brei ab, vermischt denselben heiß mit 2 ganzen Eiern nebst etwas Salz und Muskatnuß, und läßt ihn ziemlich verkühlen. Dann rührt man 10 Eidotter darunter, schlägt das Weiße der Eier zu einem sehr steifen Schnee, rührt denselben behutsam unter die Masse, füllt diese in kleine Tartelettesformen von Blech oder Kupfer, welche mit Butter ausgestrichen und mit ein wenig geriebener Semmel ausgestreut sind, und bäckt sie kurz vor dem Anrichten in einem ziemlich heißen Ofen gelbbraun. In Ermangelung der Formen füllt man die Masse auf ein mit Rändern versehenes und mit Butter bestrichenes Backblech, und sticht, nachdem sie gebacken ist, mit einem runden Ausstecher runde Kuchen davon aus. — Eine andere Art Blinis wird von Grieß bereitet. ¼ Pfund (125 Gr.) grobkörniger Grieß wird mit ½ Liter Milch, ¼ Pfund (125 Gr.) Butter, Salz und Muskatnuß zu einem steifen Brei abgerührt; 2 ganze Eier werden heiß damit vermischt, und nach einigem Verkühlen 8 Eigelbe und der Schnee von den 8 Eiweißen daruntergezogen und wie die obigen kurz vor dem Anrichten gebacken.

274. **Fondüs.** Man rühre ¼ Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, rühre nach und nach 10 Eidotter und ½ Pfund geriebenen Parmesankäse darunter, füge Salz, Muskatnuß und ein wenig feinen weißen Pfeffer hinzu, vermische die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der 10 Eier, fülle sie in kleine, zuvor mit Butter oder Öl dünn ausgestrichene Papierkästchen und backe sie kurz vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen. Man hüte sich aber, die Fondüs zu früh zu backen, denn sie fallen ganz zusammen, wenn sie nicht gleich aus dem Ofen auf die Tafel kommen. — Eine andere Art Fondüs bereitet man auf folgende Weise: ¼ Pfd. (125 Gr.) Mehl wird mit ¼ Liter Milch klargerührt und mit 100 Gr. Butter, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer auf dem Feuer steif abgerührt. Wenn die Masse beinahe verkühlt ist, rührt man 8 Eidotter und 130 Gr. Parmesankäse darunter, schlägt das Weiße der 8 Eier zu steifem Schnee, vermischt denselben mit der Masse, füllt diese in Papierkästchen oder setzt sie in kleinen Häuschen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt die Fondüs kurz vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. — Eine ähnliche Speise sind:

275. **Ramequins.** Man schäle für 10 Pfennige Milchbrot ab,

schneide es in feine Scheiben, weiche es in 1/4 Liter Milch ein und rühre es mit ein wenig Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab. Wenn derselbe unter öfterem Umrühren verkühlt ist, rühre man 1/4 Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, mische nach und nach unter beständigem Rühren den Semmelbrei, 6 Eidotter, Salz, Muskatnuß, ein wenig weißen Pfeffer und 130 Gr. geriebenen Parmesankäse darunter, schlage das Weiße der 6 Eier zu steifem Schnee, vermische ihn mit der Masse und backe diese in kleinen Papierkästchen kurz vor dem Anrichten zu schöner gelber Farbe.

276. **Fisch-Ragout in Coquillenschalen.** Man schneide Fisch, als: Zander, Hecht oder Karpfen, oder frische Schellfische, Kabeljau 2c. aus den Gräten und der Haut, wasche ihn, trocne ihn auf einem Tuche ab und schneide ihn in große Würfel, salze ihn, mache ihn in Butter und Citronensaft auf gelindem Feuer gar und schütte ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Man bereite nun von guter Fleischbrühe mit etwas in Butter weißgeschwitztem Mehl (Nr. 5) eine seimige Sauce, füge den entfetteten Fischfond und ein Glas weißen Wein hinzu, koche die Sauce unter beständigem Rühren dick ein, legiere sie mit einigen Eidottern, schärfe sie mit Sardellenbutter und Citronensaft ab, vermische den Fisch mit der Sauce (doch behutsam, damit er nicht zerrührt wird), fülle das Ragout in Coquillenschalen, bestreue es dick mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und backe die Coquillen in einem heißen Ofen zu schöner Farbe. — Man kann das Ragout verfeinern, wenn man abgekochte Fischfarce, einige in Butter geschwitzte Champignons, eine Quappenleber, welche in Wasser mit Essig und Salz abgekocht wurde, und die Schwänze abgekochter Krebse (alles wie der Fisch in Würfel geschnitten) daruntermischt.

277. **Ragout fin in Coquillenschalen.** Recht gute Stücke vom Rind oder Kalb werden abgehäutet, in Wasser mit Salz und Essig 5 Minuten blanchiert, 1/4 Stunde in fetter Bouillon gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; Fischfarce nach Nr. 16 wird in einem großen Stück abgekocht und abgekühlt; Kalbsmilch wird nach Nr. 402, Rindergaumen und Kalbszungen werden nach Nr. 362 und 399 und Champignons nach Nr. 695 zubereitet und alles in große Würfel geschnitten. Natürlich kann eine oder die andere der angegebenen Fleischarten wegbleiben; man kann auch gute Bratenrester verwenden, mische aber stets etwas Kalbsmilch darunter. Dann verkocht man etwas von der weißen Coulis nach Nr. 76 mit etwas weißem Wein unter beständigem Rühren zu einer dicken Sauce, zieht sie mit Eidottern ab, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermischt das eingeschnittene Ragout mit soviel von dieser Sauce, daß es nicht zu fließend wird, füllt es in Coquillenschalen, bestreut es mit Parmesankäse, träufelt Krebsbutter darüber und bäckt es im heißen Ofen zu schöner Farbe. Anstatt dieses Ragout

fin sowohl als das Fisch=Ragout Nr. 276, in Coquillenschalen zu füllen, kann man sogenannte Kästchen backen und das Ragout hineinfüllen, welches man dann ebenfalls mit Parmesankäse bestreut, oder mit Krebsbutter begießt, auch wohl, wenn es besonders fein sein soll, mit Austern belegt. Zum Backen dieser Kästchen braucht man ein Backeisen mit langem Stiel, und bereitet sie folgendermaßen: Man macht das Backeisen in kochender Backbutter sehr heiß, taucht es in Ausbacke=Teig, den man nach Nr. 30 bereitet hat, hält es in die heiße Butter, bis der Teig ringsherum braun ist und sich von selbst in Form von Kästchen ablöst.

278. **Maccaroni in Coquillenschalen.** Man koche Maccaroni in Wasser mit ein wenig Salz weich, kühle sie in kaltem Wasser ab, lasse sie auf einem Siebe abtropfen und schneide sie in Stücke von 1 Centimeter Länge. Dann lasse man ein gutes Stück frischer Butter zergehen, füge die Maccaroni, ein wenig weiße oder braune, dick eingekochte Coulis, etwas Muskatnuß, Pfeffer, Salz und Parmesankäse (nach Belieben auch würfelig geschnittene Pökelrinderzunge) hinzu, mische alles gut untereinander, fülle die Maccaroni in Coquillenschalen, bestreue sie mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und backe sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

279. **Ragout von Krebsen in Coquillenschalen.** Man schneidet die Schwänze abgekochter Krebse, etwas abgekochte Fischfarce, nach Belieben auch Champignons, die zuvor in Butter geschwitzt sind, in große Würfel. Von den Schalen der Krebse macht man Krebsbutter (siehe Nr. 9) und bereitet alsdann nach der Vorschrift Nr. 116 eine Krebs=Sauce, welche ziemlich dick eingekocht und mit Sardellenbutter und Citronensaft gut abgeschärft werden muß. Das eingeschnittene Ragout wird mit dieser Sauce vermischt, in Coquillenschalen oder Kästchen (siehe Nr. 277) gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und im heißen Ofen rasch gelbbraun gebacken.

280. **Croquettes à la mode.** Von einem Stück gebratenem Rindsfilet schneidet man recht kleine Würfel, vermischt dann gute Bratenbrühe oder auch Bouillon mit in heißgemachter Butter krausgewordenem Mehl und gießt diese, nachdem man das Fett davon abgeschöpft, durch ein Sieb. Hierauf bringt man ungefähr eine halbe Tasse voll davon zum Kochen, giebt auf dem Feuer ungefähr 2 bis 3 mit etwas kaltem Wasser zerriebene Eidotter unter fortwährendem Umrühren hinzu und fügt dann, wenn diese Sauce gebunden genug ist, die obengedachten Fleischwürfel nebst in Butter gedämpften Schalotten, klargehackter Petersilie, sowie das etwa noch dazu gehörige Salz hinzu, und rührt es nun auf dem Feuer so lange, bis alles durchgängig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe mehr daraus hervortritt und die ganze Masse einem Teige gleicht. Nachdem man dieselbe sodann behufs des Kaltwerdens auf einer flachen Schüssel ausgebreitet, bildet man die Croquettes davon in Form von kurzen, dicken Bratwürsten; hierauf schlägt man, nach Bedarf, 3 bis

4 Eier in ein Geschirr und taucht die in feingestoßener, durchgesiebter Semmel gewälzten Croquettes hinein, und wiederholt dies noch einigemal. Dann macht man Schmalz heiß und bäckt die Croquettes darin, indem diese mit einem Schaumlöffel während des Backens so lange hin und her bewegt werden, bis sie schön gelbbraun geworden sind, worauf man sie auf Semmelschnitten abtröpfeln läßt, pyramidenförmig anrichtet und die Spitze mit einem Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie bedeckt. — Anstatt von einem Rindsfilet, kann man das Stück auch von einem Hammelfilet in Anwendung bringen.

281. Croquettes von Fisch. Man bereite ein Fisch-Ragout wie in Nr. 276, schneide jedoch die Würfel kleiner, als dort angegeben wurde, und nehme zur Sauce ein wenig Gelatine, damit das Ragout, wenn es erkaltet ist, steif wird. Wenn es kalt und steif ist, bilde man davon, mit Unterstreuen von etwas geriebener Semmel, Würstchen von der Länge eines kleinen Fingers und der Dicke eines starken Daumens, paniere dieselben mit gequirlten Eiern und geriebener Semmel, backe sie kurz vor dem Anrichten in heißer Backbutter aus und garniere sie, nachdem sie angerichtet sind, mit recht grün und kraus ausgebackener Petersilie.

Anmerkung. Damit die auszubackenden Speisen eine recht schöne gelbbraune Farbe erhalten, muß man zum Panieren derselben nur recht weiße geriebene Semmel nehmen; man darf daher die Rinde der Semmel nicht mitreiben, sondern muß diese vorher abschälen: auch darf die Semmel nicht zu hart sein, sonst reibt sie sich zu fein. Parmesankäse unter die Semmel zu mischen, mit welcher man panieren will, ist nicht anzuraten, weil der Käse in der heißen Backbutter sich schneller bräunt, als die Semmel, weshalb die Speisen, welche mit einer Mischung von Käse und Semmel paniert sind, immer fleckig werden und nie eine so gleichmäßig schöne Farbe erhalten, als die, welche man nur mit Semmel paniert hat.

282. Croquettes von Huhn. Man schneide das Fleisch eines gekochten Huhnes in kleine Würfel, bereite von Weißmehl, guter Bouillon, ein wenig aufgelöster Gelatine und einem Glase Wein eine Sauce, koche dieselbe dick ein, ziehe sie mit Eidottern, Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermische das geschnittene Hühnerfleisch damit, lasse es erkalten und forme davon kleine Würstchen wie in Nr. 281, paniere sie mit Ei und Semmel, und backe sie in heißer Backbutter zu schöner goldgelber Farbe. Wenn man diese Croquettes zur Garnitur eines Gemüses geben will, so mache man sie etwas kleiner.

283. Croquettes von Kalbsmilch. Kalbsmilch, welche wie in Nr. 402 gereinigt, gargekocht und abgekühlt ist, schneide man in kleine Würfel und verfahre weiter damit, wie mit dem Hühnerfleisch in Nr. 282. Auch kann man von einem Ragout, welches man von allen in Nr. 277 angeführten Ingredienzen, nur etwas kleiner geschnitten, bereitet hat, nach dem Erkalten desselben Croquettes machen, doch muß hierzu die Sauce noch dicker eingekocht werden, als es zum Ragout in Coquillenschalen notwendig ist.

284. Croquettes von Haschee. Hierzu kann man sehr gut Reste von Kalbs- oder Hammelbraten oder von gebratenem Geflügel verwenden.

Man haschiere das von der braunen Außenseite und von allen sehnigen Teilen befreite Fleisch dieser Reste grobkörnig, koche eine dicke Sauce wie in Nr. 282, vermische das Haschee damit, daß es eine dickflüssige Masse wird, lasse es erkalten und bereite Croquettes davon, wie es in Nr 281 und 282 angegeben ist. — Wenn man Croquettes von Wildhaschee bereiten will, so haschiere man den Wildbraten nach Beseitigung der braunen und sehnigen Teile grobkörnig, koche etwas von der braunen Coulis Nr. 76 mit einem Glase Wein zu einer dicken Sauce ein, schärfe dieselbe mit Citronensaft ab, vermische das Haschee damit und forme nach dem Erkalten desselben Croquettes davon. Die weitere Behandlung ist dieselbe, wie die aller anderen Arten Croquettes.

285. Croquettes von Reis. 1/2 Pfund (250 Gr.) nach Nr. 25 gereinigten Reis koche man mit 1/2 Liter guter Fleischbrühe, etwas Butter, Salz und einer mit einigen Gewürznägeln gespickten Zwiebel auf gelindem Feuer weich und steif, nehme die Zwiebel heraus, vermische den Reis heiß mit einigen Eidottern und mit etwas geriebenem Parmesankäse und lasse ihn erkalten. Nun bereite man ein Ragout von Fisch, Huhn oder Kalbsmilch, wie in den Nummern 281, 282, 283, oder ein Haschee nach Nr. 284, lasse es ebenfalls erkalten und dressiere nun von dem Reis und dem Ragout Croquettes in folgender Weise: Man streiche von dem Reis auf ein reines Brett einen Streifen von 3 Fingern Breite und guter Fingerlänge in der Dicke eines starken Messerrückens aus, lege ein kleines Würstchen von dem Ragout in die Mitte und umschließe es von allen Seiten fest mit dem Reis, so daß es die Form eines großen Croquettes erhält. Wenn die Reis-Croquettes auf diese Weise dressiert sind, paniere man sie mit Ei und Semmel, und backe sie in mäßig heißer Backbutter zu schöner gelber Farbe aus.

286. Croquettes von Kartoffeln. Man schäle Kartoffeln, die den Tag zuvor mit der Schale abgekocht sein müssen, sauber ab, reibe sie auf einem Reibeisen fein, rühre 1/4 Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne und nach und nach 2 ganze Eier und 2 Eidotter darunter, füge ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu und mische soviel von den geriebenen Kartoffeln darunter, daß es ein steifer Teig wird. Von diesem Teige und einem Ragout, wie es in den Nummern 281—283 enthalten ist, forme man in derselben Art, wie es mit den Reis-Croquettes in der vorigen Nummer geschieht, Croquettes und behandle sie dann weiter, wie alle anderen Arten Croquettes.

287. Kleine Croustaden von Kartoffeln mit Ragout. Von dem nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Kartoffelteige bilde man eine 5 Centimeter dicke Platte, steche aus derselben mit einem in Mehl getauchten runden Ausstecher von 4 Centimeter Durchmesser kleine Blöcke aus, wende diese in geriebener Semmel um, tauche sie in Ei, paniere sie mit geriebener Semmel, durchsteche auf der oberen Seite dieser

Blöcke mit einem kleineren Ausstecher die Panierung, um dadurch die Deckel der Croustaden zu bezeichnen, und backe die Croustaden in heißer Backbutter goldgelb aus. Man hebe alsdann die Deckel ab, nehme soviel Kartoffelteig als möglich aus dem Innern der Croustaden heraus, setze diese warm, fülle sie kurz vor dem Anrichten mit einem siedendheißen Ragout von Fisch, Huhn oder Kalbsmilch (s. die Nummern 281, 282, 283) und decke die Deckel darüber. — Ebenso bereitet man von dem nach Nr. 285 gekochten und erkalteten Reis:

288. Kleine Croustaden von Reis, welche wie die Croustaden von Kartoffeln, mit einem Ragout gefüllt werden.

289. Kleine Semmel=Croustaden mit Ragout von Fisch oder Huhn. Man lasse hierzu vom Bäcker längliche Milchbrötchen backen, raspele die glänzende Rinde derselben ab, schneide die Brötchen in der Mitte durch und die Spitzen davon ab, damit sie aufgestellt werden können, schneide die Krume dicht an der Kruste ein, backe die Croustaden in heißer Backbutter zu schöner Farbe aus, nehme die Krume heraus, fülle die Croustaden mit einem Ragout nach Nr. 276 oder 277, streue Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Krebsbutter und backe sie in einem Ofen, der gute Oberhitze hat, schön bräunlich.

290. Kleine Croustaden von Nudeln. Man mache von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern nebst dem nötigen Mehl einen Nudelteig (s. Nr. 7), rolle diesen dünn aus und schneide ihn in feine Nudeln. Dann lasse man in einer Kasserolle Wasser kochen, thue etwas Salz daran und streue die Nudeln unter stetem Umrühren locker hinein, damit sie nicht klümperig werden, lasse sie einige Minuten kochen, und gieße sie in einen Durchschlag. Nachdem sie gut abgetropft sind, thue man die Nudeln nebst 70—100 Gr. Butter und ein wenig Salz in eine Kasserolle, lasse sie auf gelindem Feuer ein weilchen schwitzen, vermische sie mit etwas geriebenem Parmesankäse, thue sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, streiche sie auseinander, so daß sie eine etwa 5 Centimeter dicke Platte bilden, und lasse sie erkalten. Man steche nun Croustaden davon aus, wie es in Nr. 287 angegeben ist, paniere dieselben zweimal mit Ei und geriebener Semmel, bezeichne auf der besten Seite durch einen kleinen Einschnitt mit einem runden Ausstecher den Deckel, backe die Croustaden in heißer Backbutter schön goldgelb aus, hebe die Deckel davon ab, höhle die Croustaden aus, setze sie warm, fülle sie kurz vor dem Anrichten mit einem beliebigen kleinen Ragout oder Haschee, und decke sie mit den Deckelchen zu. Die aus dem Innern der Croustaden herausgenommenen Nudeln können zur Bereitung einer Suppe sehr zweckmäßig verwendet werden.

291. Rissoles mit Ragout. Man bereite ein Ragout nach Nr. 276 oder 277 und lasse es erkalten. Dann mache man einen Teig von ½ Pfd. (250 Gr.) Mehl, ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter, einem ganzen Ei und

2 Eidottern, einer Prise Salz und einem halben Löffel voll Wasser, rolle denselben so dünn als möglich aus, bestreiche ihn vermittelst eines Pinsels mit Ei, setze auf den unteren Teil des ausgerollten Teiges, zwei Finger breit vom Rande und drei Finger breit voneinander entfernt, kleine Häufchen von dem Ragout in der Größe einer Walnuß, schlage die untere leere Seite des Teiges darüber, drücke den Teig rings um die Häufchen fest aneinander und steche die eingehüllten Häufchen mit einem runden Ausstecher halbmondsförmig aus. Man paniere diese Rissoles mit Ei und geriebener Semmel und backe sie in mäßig heißem Backfett goldgelb aus. Wenn sie angerichtet sind, garniere man sie mit recht grün und kraus gebackener Petersilie. — Statt des oben angegebenen Teiges kann man auch etwa vorhandene Abfälle von Blätterteig, die mit ein wenig Mehl zusammengewirkt sind, zur Bereitung der Rissoles anwenden.

292. **Piroggen.** Man bereite einen Hefenteig von 1 Pfund Mehl, 40 Gr. trockener Hefe, 130 Gr. Butter, 4 Eidottern und etwa $^3/_{16}$ Liter Milch in folgender Weise: Man löse zuerst die Hefe mit etwas lauwarmer Milch auf, schütte etwa den vierten Teil des Mehles dazu, rühre hiervon einen weichen Teig an und lasse denselben an einem warmen Orte aufgehen. Während dieser Zeit mache man von dem übrigen Mehl, ein wenig Salz, den Eidottern und dem Rest der Milch einen Teig, vermische denselben mit der Butter, füge den aufgegangenen Teig hinzu und schlage und klopfe nun das Ganze mit einem Holzlöffel so lange, bis alles gut untereinander gemischt und der Teig recht locker und feinblasig geworden ist. Alsdann rolle man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brette dünn aus und setze Häufchen von dem Ragout nach Nr. 276 oder 277, oder von dem Wildhaschee nach Nr. 284, darauf und verfahre damit weiter, wie es bei den Rissoles in Nr. 291 beschrieben ist. Wenn die Piroggen, welche kleinen Pfannkuchen ähnlich sind, ausgestochen sind, lege man sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie an einem warmen Orte aufgehen und backe sie in nicht zu heißem Backfett gar und zu schöner goldgelber Farbe aus. Beim Anrichten garniere man sie mit gebackener Petersilie.

293. **Ausgebackene Petersilie zum Garnieren.** Man pflückt die Petersilie, welche recht kraus sein muß, von den großen Stengeln in Sträußchen, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuche ab. Kurz vor dem Gebrauche wirft man die Petersilie (nicht zu viel auf einmal) in die bereit gehaltene heiße Backbutter, deren soviel in der Kasserolle sein muß, daß die Petersilie darin schwimmen kann, kehrt sie mit dem Schaumlöffel einigemal um, läßt sie nur ganz kurze Zeit backen, damit sie schön grün bleibt, nimmt sie schnell heraus, legt sie auf Löschpapier und streut ein wenig Salz darüber. — Noch sei bemerkt, daß in dem Augenblicke, wo man die Petersilie in die heiße Butter thut, letztere heftig kreischt und aufsprudelt, nach wenigen Augenblicken aber wieder ruhig wird. Unkun-

dige werden durch diese Erscheinung, welche durch die an der Petersilie haftende Feuchtigkeit hervorgebracht wird, beunruhigt, verlieren leicht die Aufmerksamkeit auf die backende Petersilie und lassen diese darüber braun werden.

294. **Kulebak.** Man schneide Zander oder Lachs aus Haut und Gräten in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers und der Breite zweier Finger, und salze ihn ein. Dann schwitze man viel feingehackte Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch oder Schalotten und ein paar Champignons in einem breiten Geschirr in 1/2 Pfd. (250 Gr.) Butter, lege die Fischstücke darauf, streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer darüber, gieße ein halbes Glas Madeira dazu und dämpfe den Fisch auf gelindem Feuer gar, nehme ihn heraus und lasse ihn erkalten. Die Kräuter vermische man mit einem Löffel voll brauner Sauce, koche sie unter stetem Rühren kurz ein und lasse sie ebenfalls erkalten. Dann dünste man etwa 1 Pfd. (500 Gr.) Reis in etwa 1 Liter fetter Bouillon recht steif und weich und lasse ihn kalt werden, hacke auch mehrere hartgekochte Eier grobkörnig. — Nun mache man einen Hefenteig wie zu den Piroggen in Nummer 292, rolle denselben zu einer messerrückendicken, länglich-viereckigen Platte aus und lege sämtliche obengenannte Bestandteile in folgender Ordnung auf die Mitte dieser Teigplatte: zuerst mache man eine etwa halbfingerdicke Schicht Reis, bestreiche diese mit Kräutern, streue Eier darüber, lege eine Schicht Fisch darauf, dann wieder eine Schicht Reis, dann Kräuter, und fahre in der angegebenen Ordnung fort, bis alle Ingredienzen verwendet sind. Dann bestreiche man den ringsum unbelegt gebliebenen Teig mit Ei und decke ihn so über die aufgeschichteten Ingredienzen, daß diese darin fest eingeschlossen sind und das Ganze die Form eines länglichen Brotes erhält. Man wende nun den Kulebak behutsam um, so daß die Seite, welche bis dahin unten war, oben kommt, lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, bestreiche ihn mit Ei, deute mit einem Messer in leichten Zügen die Stücke an, in welche man ihn nach dem Backen zu zerschneiden gedenkt (durchschneide aber dabei nicht den Teig), und backe ihn 1 1/2 Stunde in mäßiger Hitze. — Man kann auch Butterteig (siehe den Abschnitt von den Pasteten) statt des Hefenteiges dazu nehmen.

295. **Heringe en papillotes.** Man spalte gut ausgewässerte Heringe längs dem Rückgrat in Hälften, schneide die Bauchgräten aus, ziehe die Haut ab, schneide jede Hälfte in zwei Stücke und mache die Heringe in geschmolzener Butter auf dem Feuer ein wenig steif. Hierauf hacke man einige Champignons, etwas Petersilie, eine Schalotte oder etwas Schnittlauch und etwas Estragon fein, schwitze dies in Butter, füge eine Prise Pfeffer und etwas braune oder weiße Sauce hinzu, koche dies zu einem dicken Brei ein und lasse es erkalten. Dann lege man die Heringe zu je 2 und 2 Stücken mit etwas von den Kräutern in zusammengelegte, herz-

förmig geschnittene und mit Öl bestrichene Viertelbogen weißen, steifen Papiers, wickele sie, die offene Seite des Papiers rings um die Heringe zusammenfaltend, so fest ein, daß nichts herausdringen kann, lege die Papilloten auf einen Rost, der mit Papier, das mit Öl bestrichen, belegt ist, und röste sie eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten unter öfterem Umwenden auf gelindem Kohlenfeuer.

296. **Gebackene Heringe.** Man schneide gut ausgewässerte Heringe wie in der vorigen Nummer aus Haut und Gräten und in 4 Stücke, trockne sie ab, bestreue sie leicht mit Mehl, tauche sie in nach Nr. 30 bereiteten Ausbackteig und backe sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe.

297. **Gebackene Sardellen.** Hierzu wähle man nicht zu kleine Sardellen, wasche dieselben, löse sie von den Gräten, trockne sie auf einem Tuche ab, bestreue sie leicht mit Mehl, tauche sie in Ausbackteig und backe sie in heißer Backbutter goldgelb.

298. **Gebackene farcierte Sardellen.** Die Sardellen wäscht man, löst sie von den Gräten und trocknet sie gut ab. Dann legt man immer 2 Sardellenhälften mit etwas dazwischen gestrichener Kalbfleisch- oder Fischfarce (die nach Belieben mit feingehackten Kräutern vermischt sein kann) fest zusammen, bestreut die Sardellen leicht mit Mehl, taucht sie in Ausbackteig oder paniert sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie in heißer Butter schön hellbraun.

299. **Kanapees von Sardellen.** Scheiben von Milchbrot werden achteckig oder oval sauber zugeschnitten und leicht geröstet oder in Butter gelbgebraten. Sardellen werden gewaschen, von den Gräten gelöst und gut ausgeputzt. Einen Teil der Sardellen hackt man fein und streicht sie mit den Dottern einiger hartgekochten Eier durch ein Sieb, rührt dies mit ein wenig frischer Butter und Olivenöl zu einer dicken Masse an, mischt ein wenig Mostrich, Pfeffer, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Kapern, Estragon und ein wenig Pariser Essig darunter, bestreicht hiermit die Semmelscheiben und belegt diese dann gitterförmig mit den übrigen, in feine Streifen geschnittenen Sardellen, nach Belieben auch noch mit Kapern, Krebsschwänzen und Pfeffergurken.

300. **Bofesen von geräuchertem Lachs.** Geräucherten Lachs schneidet man in dünne Scheiben von 6½ Centimeter Länge und 4 Centimeter Breite, läßt diese eine Stunde in Milch weichen und trocknet sie auf einem Tuche ab. Von frischem Milchbrot schneidet man eine doppelte Anzahl ziemlich dünner Scheiben von der Größe der Lachsscheiben, legt sie auf eine große Schüssel, gießt eine Mischung von Milch, Ei und ein wenig Salz darüber, läßt sie ein wenig aufweichen und trocknet sie ebenfalls auf einem Tuche ab. Dann rührt man etwas saure Sahne mit ein wenig Mehl und Butter auf dem Feuer zu einem dicken, glatten Brei ab, würzt denselben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und vermischt ihn mit Eidottern und Parmesankäse. Man legt nun die Hälfte

der Semmelscheiben nicht zu nahe nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, belegt jede Semmelscheibe mit einer Lachsscheibe und diese wieder mit einer Semmelscheibe, bestreicht dann die Bofesen vermittelst eines Messers nicht zu dünn mit der abgerührten Masse, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, der mit ein wenig weißer geriebener Semmel vermischt ist, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie kurz vor dem Anrichten im heißen Ofen zu schöner Farbe.

301. **Kiebitzeier.** Diese werden in Wasser 15 Minuten gekocht und mit frischer Butter auf den Tisch gegeben. Vor dem Anrichten prüft man die Kiebitzeier, ob etwa angebrütete darunter sind, indem man jedes Ei oben an der Spitze ein wenig öffnet; erscheint das Eiweiß bläulich und klar, so ist das Ei gut, hat es hingegen eine weiße oder gelbliche Farbe, so ist das Ei angebrütet und muß weggeworfen werden.

302. **Möweneier.** Diese sind nicht minder schmackhaft, als die Kiebitzeier, werden ebenso gekocht und mit frischer Butter serviert.

303. **Rühreier mit Lachs.** Man schlage die erforderliche Anzahl Eier aus, quirle sie mit ein wenig Milch oder Bouillon (auf 6 Eier etwa 2 Eßlöffel voll Flüssigkeit, Salz und Pfeffer gut durcheinander, lasse in einer Kasserolle oder einem irdenen Tiegel etwa 1 Löffel Butter auf 4 Eier zergehen, aber nicht braun werden, gieße die Eier hinzu und rühre sie auf nicht zu starkem Feuer mit einer Holzkelle Strich vor Strich so lange, bis sie anfangen, sich auf dem Boden der Kasserolle zu verdichten; man nehme die Kasserolle dann vom Feuer, weil sonst das Rührei leicht zu hart werden könnte. Hat dasselbe unter fortgesetztem Rühren nach einigen Minuten nicht die nötige Flüssigkeit erlangt, so setze man die Kasserolle wieder auf das Feuer. Wenn sich nun die ganze Masse in lockere Flocken verwandelt hat, so richte man das Rührei sogleich an und garniere es mit geräuchertem Lachs, den man vorher in Scheiben geschnitten und während der Zeit, wo man die Eier abrührt, in zerlassener Butter auf gelindem Feuer auf beiden Seiten ein wenig steif gemacht hat. — Man kann das Rührei auch nur von Eiern und Butter, ohne den geringsten Zusatz einer Flüssigkeit bereiten. — Ein Zusatz von etwas feingeschnittenem Schnittlauch wird von vielen geliebt.

304. **Rühreier mit Bücklingen.** Zu einem Rührei von 12 Eiern nehme man 3 schöne Bücklinge, ziehe die Haut davon ab, löse das Fleisch in möglichst großen Stücken ab und reinige es von den Gräten. Dann haschiere man eine Schalotte oder ein wenig Schnittlauch und etwas Petersilie fein, schwitze dies in Butter, füge ein wenig braune Sauce und eine Prise Peffer hinzu, lasse es kochen, mache darin die Bücklinge heiß und richte sie in die Mitte der auf eine Schüssel angerichteten Rühreier an, oder man thue sie auf eine Schüssel und richte die Rühreier darüber an. Man kann auch die Bücklinge nur in etwas Butter erwärmen und sie unter die abgerührten Eier mischen.

305. Rühreier mit Kieler Sprotten. Man lasse etwas Butter in einer kleinen Pfanne gelblich werden, und lege Sprotten, von welchen man die Haut abgezogen hat, hinein, lasse sie in der Butter heiß werden und gebe sie zu den nach Nr. 303 bereiteten Rühreiern.

306. Rühreier von Kiebitz= oder Möweneiern. Dieses sehr schmackhafte und wegen der rötlichen Dotter dieser Eier schön aussehende Rührei wird ebenso bereitet, wie das von Hühnereiern. — Würfelig geschnittene und mit etwas guter Bouillon und Madeira kurz eingekochte Trüffeln darunter gemischt, geben diesem Rührei einen feinen Geschmack.

307. Omelettes mit Jüs. Zu einer Omelette schlage man 6 Eier aus, quirle sie mit 2 Eßlöffeln voll Bouillon oder Milch, ein wenig Pfeffer und Salz und gehackter Petersilie und Schnittlauch gut durch, lasse etwas Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, gieße die Eiermasse hinein und backe sie auf ziemlich starkem Feuer, die Pfanne öfters hin und her rüttelnd und die Masse mit dem Messer durchstechend und nach der Mitte hin zusammenschiebend, bis die untere Seite der Omelette schön bräunlich ist (die obere Seite muß weich bleiben). Man schütte nun die Omelette sogleich auf einen Bogen Papier und rolle sie zusammen, oder man bringe sie mit dem Messer in der Pfanne geschickt in die Form einer Rolle, und richte sie auf einer Assiette so an, daß die Seite, welche in der Pfanne unten war, oben hinkommt. Eine sehr gute Jüs, welche mit ein wenig Coulis kurz eingekocht und mit Citronensaft abgeschärft ist, wird unter die Omelette gegeben.

308. Omelettes mit Kalbsniere. Man hacke eine gebratene Kalbsniere, von welcher man den größten Teil des Fettes abgeschnitten hat, grobkörnig, vermische sie mit der Omelettenmasse, wie man sie nach Nr. 307 eingerührt hat, backe in der dort angegebenen Art Omelettes davon und gebe eine gute Jüs darunter. Auch kann man die gehackte Niere mit ein wenig brauner Sauce vermischen und warm halten. Wenn man nun eine Omelette wie in Nr. 307 gebacken und auf einen Bogen Papier geschüttet hat, bestreiche man die innere Seite der Omelette mit dem Haschee von Niere, rolle die Omelette auf und richte sie an.

309. Omelettes mit Bücklingen oder Sprotten. Die von Haut und Gräten befreiten Bücklinge oder Sprotten werden wie in Nr. 304 mit Kräutern und etwas brauner Sauce erwärmt und auf die Mitte der gebackenen Omelette gelegt; man rollt die Omelette dann so zusammen, daß von dem Inhalt nichts herauskommt, stülpt sie auf eine Schüssel und gießt ein wenig gute Jüs wie in Nr. 307 darunter.

310. Gebratene Austern. Man schneide die Austern von den Schalen los, und lasse sie entweder einzeln in ihren eigenen Schalen liegen, oder lege sie zu 5—6 Stück in Coquillenschalen, bestreue sie mit feingeriebener gelber Semmelrinde, beträufele sie leicht mit zerlassener Butter, setze sie in einen heißen Ofen und lasse sie nur so lange darin stehen, bis

sie durch und durch heiß sind. Läßt man sie länger im Ofen stehen, so werden sie hart. Aus dem Ofen kommend, müssen die gebratenen Austern sogleich aufgetischt werden. — In Ermangelung eines heißen Ofens kann man die Austern auf einen Rost über Kohlenglut setzen und eine glühende Schaufel darüber halten, damit sie auch von oben heiß werden. Auch kann man die aus ihren Schalen gestochenen Austern in eine mit Butter bestrichene Pfanne legen und gelbe Butter, in welcher geriebene Semmel gebraten ist, warm bereit halten. In dem Moment des Anrichtens läßt man die Austern rasch heiß werden, legt sie in ihre Schalen, welche man warm gestellt hatte, zurück und übergießt sie mit der gebratenen Semmel. — Die erste Art, sie zu braten, hat aber darum den Vorzug, weil der Fond, den die Austern beim Warmwerden von sich geben, in der Schale versammelt bleibt. — Um die gebratenen Austern recht pikant zu machen, streue man ein wenig sehr feinen weißen Pfeffer oder ein Stäubchen Cayenne-Pfeffer und etwas geriebenen Parmesankäse darüber, ehe man sie mit Semmel bestreut, jedoch ist dies nicht nach jedermanns Geschmack.

311. Austern in Coquillenschalen. Man steche die Austern aus ihren Schalen, lasse sie mit etwas Citronensaft auf gelindem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb und nehme die Bärte davon ab. Dann schwitze man ein wenig Mehl in Butter, füge etwas Fleischbrühe, ein wenig Weißwein und die Flüssigkeit von den Austern hinzu, koche hiervon eine dicke Sauce, ziehe diese mit Eidottern ab, würze sie mit Salz und Muskatnuß (nach Belieben auch mit sehr wenig Cayenne-Pfeffer), schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermische sie mit den Austern, fülle diese in Coquillenschalen oder gebackene Kästchen (siehe Nr. 277), streue geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, beträufele sie mit Krebsbutter oder gewöhnlicher Butter, und lasse sie im heißen Ofen rasch zu schöner Farbe backen.

312. Austern in Gelee. Man steche die Austern aus ihren Schalen, lege je 3 bis 4 Stück in kleine Teller oder Eisschalen, gieße nach Nr. 38 bereiteten Aspic darüber, lasse sie erkalten und serviere sie in den Schalen oder auf den Tellern.

313. Gebackene Hühner. Die kleinen jungen Hühner schneidet man, nachdem sie gut gereinigt, gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, in Viertel, nimmt aus den Bruststücken die Rippen und Brustknochen, und aus den Keulen den oberen Knochen heraus, legt die Hühner in eine Schüssel, beträufelt sie mit Provenceröl und französischem Essig, streut etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Salz darüber, fügt einige Zwiebelscheiben und Petersilienzweige nebst einem Stengelchen frischen Thymian hinzu, läßt die Hühner einige Stunden marinieren und wendet sie während dieser Zeit einigemal um, damit alle Teile von der Marinade Geschmack erhalten. Dann trocknet man die Hühner auf einem Tuche ab, taucht sie in Ausbackteig (Nr. 30), bäckt sie in heißer Backbutter gar und schön goldgelb

aus, richtet sie zierlich aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel an, und garniert sie mit schön grün gebackener Petersilie. Man kann die Hühner auch, anstatt in Ausbackteig zu tauchen, nur mit Eiweiß und Semmel panieren und in heißer Backbutter ausbacken. Die Lebern der Hühner befreit man von der Galle, mariniert sie besonders, weil das Fleisch der Hühner, wenn man sie dazu legen wollte, davon rot werden würde, bäckt sie ebenfalls aus und legt sie beim Anrichten der Hühner obenauf.

314. **Gebackene Hühner auf Wiener Art.** Hierzu eignen sich am besten junge Hühner von der Größe, daß man 4 bis 5 hübsche Stücke daraus schneiden kann. Nachdem die Hühner gereinigt, geseugt, ausgenommen und gewaschen sind, schneide man sie in Stücke, nehme aus diesen die Knochen heraus, bestreue die Hühner mit Salz, trockne sie nach einer halben Stunde gut ab, wälze sie in Mehl, paniere sie mit Ei und geriebener Semmel, welche mit ein wenig Mehl vermischt ist, backe sie in ziemlich heißer Backbutter gar und zu schöner goldgelber Farbe, richte sie an und garniere sie mit gebackener Petersilie. Man kann eine kräftige, mit Coulis gebundene und mit Citronensaft abgeschärfte Jüs dazu geben.

315. **Gebackene Hühner à la Villeroi.** Die sauber vorbereiteten jungen Hühner kocht man in fetter Fleischbrühe mit Salz, Wurzeln und einer Zwiebel langsam weich, nimmt sie aus der Brühe, läßt sie verkühlen, schneidet sie je nach ihrer Größe in 4, 6 bis 8 Stücke und befreit diese von der Haut. Die Brühe gießt man durch ein Tuch, entfettet sie, verkocht sie mit Weißmehl und etwas weißem Wein zu einer recht dicken Sauce, legiert diese mit Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab. Wenn die Sauce halb verkühlt ist, so taucht man die Hühnerstücke mittelst einer Gabel in dieselbe ganz und gar ein, läßt die überflüssige Sauce davon abtropfen, legt die Stücke auf eine mit Öl bestrichene flache Schüssel und läßt sie erkalten. Dann nimmt man sie einzeln von der Schüssel, wendet sie in geriebener Semmel um, paniert sie sorgfältig mit Eiern und geriebener Semmel, und bäckt sie in Backbutter goldgelb aus. Man richtet die Hühner pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel an, und garniert sie mit gebackener Petersilie.

316. **Gebackener Fisch à la Villeroi.** Obgleich man dieses Gericht gewöhnlich nur von Flußfischen (und zwar vorzugsweise von solchen, die wenig Gräten haben, wie Zander und Barsche) bereitet, so kann man doch auch Lachs, Kabeljau, Schellfisch oder Steinbutte dazu anwenden. Die Zubereitung ist folgende: Man schneidet den Fisch aus Gräten und Haut und dann in Stücke, etwas größer, als die Hühner-Filets in voriger Nummer, und mariniert diese einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronensaft und Zwiebelscheiben, macht sie in einem flachen Geschirr mit Butter, Citronensaft und etwas Weißwein gar, legt sie auf eine Schüssel und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit kocht man von guter Fleischbrühe und dem entfetteten Fischfond mit etwas Weißmehl eine recht dicke

Sauce, zieht diese mit Eidottern ab, schärft sie, wenn sie nicht pikant genug sein sollte, mit Sardellenbutter und Citronensaft ab und läßt sie ziemlich verkühlen. Dann wendet man die Fischstücke behutsam, damit sie nicht zerbrechen, in dieser Sauce um, legt sie auf eine mit Öl bestrichene Schüssel, läßt sie erkalten, und verfährt dann weiter damit, wie mit den Hühnern in der vorhergehenden Nummer.

317. Lamm-Tendrons à la Villeroi. Man wasche die Brüste von einem Lamm recht sauber, koche sie in fetter Bouillon mit Salz, Wurzeln und einer Zwiebel weich, lege sie auf eine flache Schüssel, lasse sie ein wenig verkühlen, nehme die Knochen heraus, decke ein mit einigen Gewichten beschwertes Blech über die Brüste, lasse sie erkalten und schneide sie in hübsche, nicht zu große kotelettförmige Stücke. Von der durchgegossenen und entfetteten Lammbrühe koche man mit Weißmehl und etwas weißem Wein eine Sauce, wie zu den Hühnern in Nr. 315, überziehe damit die Lammbruststücke und verfahre dann weiter, wie mit den Hühnern in Nr. 315.

318. Kalbs-Tendrons à la Villeroi. Sie werden ebenso bereitet wie die Lamm-Tendrons in voriger Nummer.

319. Kalbsmilch à la Villeroi. Die Kalbsmilch wird nach Angabe der Nr. 402 gereinigt, blanchiert und in einer Braise weichgekocht. Nach dem Erkalten schneidet man sie in hübsche Scheiben, taucht sie in eine dicke Sauce, welche man von der entfetteten Braise mit Weißmehl &c. wie zu den Hühnern in Nr. 315 bereitet hat, und behandelt sie weiter wie die Hühner in Nr. 315.

320. Gebackene Kalbsfüße. Hierzu müssen die Füße recht weiß und sauber gebrüht sein. Man sengt die Füße, spaltet sie der Länge nach, nimmt den großen Knochen heraus, blanchiert die Füße, putzt sie sauber aus, kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weich, und läßt sie in der Brühe verkühlen. Dann nimmt man sie aus der Brühe, befreit sie von den kleinen Knochen und legt sie flach auf eine Schüssel. Nach dem Erkalten schneidet man sie in nicht zu kleine Stücke, mariniert sie mit Provenceröl, Citronensaft, einigen Zwiebelscheiben und Petersilie, trocknet sie kurz vor dem Gebrauche ab, taucht sie in Backteig nach Nr. 30 und bäckt sie in heißem Fett goldgelb aus, oder man paniert sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie entweder in heißem Fett oder bratet sie mit Butter in einer Pfanne schön gelbbraun. Gute mit brauner Coulis nach Nr. 76 gebundene und mit Citronensaft abgeschärfte Jüs wird dazugegeben.

321. Gebackene Kalbsgehirne. Die Kalbsgehirne werden nach Angabe der Nr. 408 gereinigt und gekocht. Nach dem Erkalten werden sie in Scheiben geschnitten, mit Provenceröl, französischem Essig oder Citronensaft, Salz und Pfeffer mariniert, kurz vor dem Gebrauche auf einem Tuche abgetrocknet, in einen Ausbackteig nach Nr. 30 getaucht und in heißer

Backbutter zu schöner Farbe gebacken. Eine gute Jüs, wie zu den Kalbsfüßen in voriger Nummer, wird dazugegeben.

322. Fischwürste. Man bereite eine Fischfarce nach Nr. 16 und vermische sie mit etwas geriebenem Parmesankäse und soviel dick eingekochter weißer Coulis nach Nr. 76, daß sie in der Probe, welche man in Wasser abkocht, unter dem Drucke des Fingers kaum zusammenhält. Man fülle die Farce vermittelst einer Spritze in gutgereinigte Schweinedärme, teile diese, die Farce in den Därmen dünn auseinander streichend, in Würste von guter Fingerlänge, binde sie einzeln oder paarweise mit dünnem Bindfaden fest ab, blanchiere sie in kochendem Wasser, trockne sie gut ab und brate sie auf gelindem Feuer sehr langsam in Butter und etwas Krebsbutter rötlichbraun. Man lasse sie dann einige Minuten vom Feuer entfernt stehen, schneide die Bindfäden ab, richte die Würste an und gieße etwas kräftige, mit brauner Coulis und Madeira verkochte Jüs darunter. Wollte man die Bindfäden gleich, nachdem die Würste vom Feuer genommen sind, abschneiden, so würden die Därme, welche durch die Hitze straff angespannt sind, schnell zusammenschrumpfen und der Inhalt würde herauslaufen.

323. Ragoutwürste. Man schneide die Brust eines gekochten Huhnes, eine gekochte Kalbszunge oder etwas gepökelte Rindszunge, etwas gekochte Kalbsmilch, Champignons, die in Butter geschwitzt worden, und einige schwarze Trüffeln in nicht zu kleine Würfel, vermische dies alles mit einer recht feinen, ziemlich fetten Hühnerfarce nach Nr. 15, fülle die Masse vermittelst einer Spritze in gutgereinigte Schweinedärme, mache Würste davon, wie es in der vorigen Nummer angegeben ist, blanchiere dieselben in kochendem Wasser, trockne sie gut ab und brate sie in Butter und etwas Krebsbutter auf schwachem Feuer langsam zu schöner Farbe.

Anmerkung. Man kann sowohl unter die Ragoutwürste, als auch unter die Fischwürste in voriger Nummer eine Prise sehr fein gestoßenen und gesiebten Majoran und Basilikum mischen, oder, noch besser, man koche etwas Majoran und Basilikum in ein wenig Milch oder Bouillon aus, seihe dies durch ein Tuch und mische es unter die zur Verfeinerung der Farce bestimmte Sauce.

324. Ragoutwürste von Fisch. Man bereitet diese Würste von Zander, Hecht, Karpfen, Barschen und Aal, und kann sowohl nur eine dieser Fischarten, als auch mehrere zusammen dazu anwenden. Ein Zusatz von etwas nicht zu stark geräuchertem Lachs wird von vielen geliebt. — Man schneidet die Fische aus Gräten und Haut und in kleine Würfel, mengt sie mit etwas Salz, feinem weißen Pfeffer und Citronensaft, läßt sie in Butter scharf heiß werden und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Etwas geräucherten Lachs schneidet man in Würfel, gießt etwas kalte Milch darauf, läßt ihn kurze Zeit darin liegen und trocknet ihn auf einem Tuche ab. Nun schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in Butter langsam weich, fügt etwas Mehl hinzu, läßt dies noch ein wenig schwitzen, füllt etwas gute Fleischbrühe, etwas Sahne und den Fond

von den Fischen darauf, thut ein wenig Majoran, Basilikum und geriebene Muskatnuß hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren eine dicke Sauce, streicht diese durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Von den Abfällen der Fische bereitet man nach dem Rezept Nr. 16 eine Farce und vermischt diese mit soviel von der dicken Sauce, daß die Farce in der Probe, welche man in kochendem Wasser davon macht, eben nur zusammenhält. Man mischt nun den Fisch und den Lachs unter die Farce (nach Belieben mag man auch noch etwas geriebenen Parmesankäse und einige in Würfel geschnittene schwarze Trüffeln darunter mischen), füllt die Masse mittelst einer Spritze in gutgereinigte Schweinedärme und verfährt weiter damit, wie es in Nr. 322 angegeben wurde.

325. **Stolzer Heinrich.** Man koche Bratwurst, welche in kleine, fingerlange Würste abgeteilt und an den Enden fest zugedreht ist, in Weißbier gar, nehme die Würste heraus und lasse das Bier anfangs auf raschem, später auf gelindem Feuer so kurz einkochen, daß es sich als brauner Satz an den Boden der Kasserolle heftet und das in den Würsten enthalten gewesene Fett klar darüber steht. Man gieße nun das Fett ab, koche den Satz mit einer halben Flasche Weißbier, einer Suppenkelle voll Jüs oder Bouillon, $^1/_4$ Flasche Wein und ein wenig Essig los, thue etwas Zucker, Citronenschale, einen Theelöffel voll Kümmel, 2 Hände voll geriebenes schwarzes Brot und eine geringe Quantität Salz dazu, koche davon eine seimige, wohlschmeckende Sauce, streiche sie durch ein Sieb, lege die Würste hinein und mache sie sodann auf gelindem Feuer heiß.

326. **Pastetchen von Butterteig mit Salpicon.** Man bereitet Butterteig (siehe diesen Nr. 819), rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von drei Fingerbreite Durchmesser Scheiben aus und sticht mit einem kleineren Ausstecher die Mitte dieser Scheiben aus, so daß dadurch Ringe und ganz kleine Scheiben gebildet werden, welche man einstweilen in guter Ordnung bei Seite legt. Den übrigen Teig legt man zusammen, rollt ihn von neuem zu der Dicke eines starken Messerrückens aus und sticht davon mit einem Ausstecher, der ein wenig größer ist als der zu den Ringen, ebensoviele Scheiben aus, als man Ringe hat. Diese Scheiben legt man nicht ganz dicht nebeneinander auf ein Backblech, welches mit ein wenig Wasser schwach benetzt worden ist, bestreicht sie dünn mit gequirltem Ei, legt die Ringe darauf, bestreicht die Oberfläche derselben behutsam mit Ei (die Seiten dürfen nicht mit dem Pinsel berührt werden), setzt die Pastetchen sogleich in einen heißen Ofen (am besten in einen Backofen) und läßt sie zu schöner Farbe und garbacken. Die kleinen Scheiben, welche die Deckel der Pastetchen bilden sollen, werden ebenfalls auf ein angefeuchtetes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und gebacken. — Etwas weniger umständlich ist es, die Pastetchen auf folgende Weise zu formen: Man rollt den fertigen Butterteig zu der Dicke

eines kleinen Fingers aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher wie oben runde Scheiben aus, legt diese auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech, bestreicht sie mit Ei, taucht dann einen etwas kleineren Ausstecher in heißes Wasser, sticht damit in die Mitte der auf dem Bleche liegenden Scheiben so tief ein, daß dadurch der Deckel der Pastetchen deutlich bezeichnet wird, und bäckt sie sogleich. — Wenn die Pastetchen aus dem Ofen genommen sind, schneidet man sie vom Bleche ab, nimmt den weichen Teig aus dem Innern derselben, ohne den Boden zu beschädigen, heraus und setzt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten warm. Kurz vor dem Anrichten füllt man sie mit einem Salpicon und deckt die Deckel darauf. — Das Salpicon wird folgendermaßen bereitet: Man schneidet gekochte Kalbsmilch, gekochte Rindergaumen und gargemachte Champignons, auch wohl eine gekochte und von der Haut befreite Kalbszunge und etwas abgekochte Fisch- oder Hühnerfarce kleinwürfelig und vermischt dies mit etwas dickeingekochter, schmackhafter, weißer Sauce nach Nr. 119. Einige kleinwürfelig geschnittene Trüffeln können ebenfalls unter das Salpicon gemischt werden. — Man kann die Pastetchen auch mit einem Fischragout, welches wie in Nr. 276, nur kleiner als dort geschnitten, bereitet ist, oder mit einem Haschee nach Nr. 284 füllen.

327. **Pastetchen au naturel.** Man hacke Petersilie, Schnittlauch, Estragon und einige Champignons fein, schwitze dies mit etwas Butter, füge einen Löffel voll brauner Sauce hinzu und koche es unter stetem Rühren dick ein. Dann bereite man etwas Farce nach Nr. 11 oder 12 und vermische sie mit der Kräutersauce und etwas Sardellenbutter. Man rolle nun den nach Nr. 819 bereiteten Butterteig etwa einen starken Messerrücken dick aus, steche davon mit einem runden, glatten oder gerippten Ausstecher von 6½ Centimeter Durchmesser so viele Böden aus, als man Pastetchen bedarf, lege alsdann die Teigabfälle zusammen, rolle sie messerrückendick aus und steche mit einem etwas kleineren runden Ausstecher eine gleiche Anzahl runder Böden aus, wie zuvor. Man lege die zuletzt ausgestochenen Böden nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech, bestreiche sie mit Ei, lege auf jeden Boden ein rundes Häufchen Farce von der Größe einer Walnuß, bedecke die Farce mit einem der zuerst ausgestochenen dickeren Teigböden, drücke die beiden Teigböden rings um die Farce mit der Fingerspitze fest aneinander, bestreiche die Pastetchen mit Ei und backe sie im ziemlich heißen Ofen gar und zu schöner gelbbrauner Farbe.

328. **Schwedische Pastetchen.** Man rolle Butterteig, oder Abfälle von demselben, welche man mit ein wenig Mehl zusammengewirkt hat, messerrückendick aus, steche runde Scheiben davon aus und drücke diese in kleine, flache blecherne Tartelettesformen, schneide den hervorstehenden Rand des Teiges mit einem scharfen Messer ab, fülle die Formen mit trockenen Erbsen und backe den Teig im heißen Ofen ab. Nachdem die

Pastetchen abgekühlt sind, nehme man die Erbsen heraus, fülle die Pastetchen mit einem nach den Nummern 276 oder 277 zubereiteten Ragout von Fisch oder Huhn, streue Parmesankäse darüber, beträufele sie mit Krebsbutter und backe sie im heißen Ofen rasch zu schöner Farbe. — Man nehme die Pastetchen erst beim Anrichten aus den Formen.

329. **Saucisses in Butterteig.** Den nach Angabe der Nr. 819 bereiteten Butterteig rolle man zu einer etwa einen Messerrücken dicken Platte aus und schneide diese in 10 Centimeter lange und 8 Centimeter breite Stücke. Von feinem Saucisses-Fleisch forme man fingerdicke, $6\frac{1}{2}$ Centimenter lange Würstchen, lege auf die Mitte eines jeden Stückes Teig, nachdem man dasselbe leicht mit Ei bestrichen hat, ein Würstchen, schlage den Teig darüber so zusammen, daß die Enden desselben übereinander liegen, und drücke den an beiden Enden des eingehüllten Würstchens hervorragenden Teig mit der Messerklinge fest aneinander. Nachdem man alle Würstchen auf diese Weise in Teig eingehüllt hat, drücke man sie ein wenig breit, lege sie nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech, bestreiche sie mit Ei, zeichne mit der Spitze eines kleinen Messers Figuren in den Teig und backe die Würstchen in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

Anmerkung. Das Benetzen des Backbleches mit Wasser vor dem Auflegen des Butterteiges auf dasselbe hat nur den Zweck, den Teig auf dem Bleche festzuhalten, damit er, beim Bestreichen mit Ei, nicht hin und her rutscht, wodurch diese an sich äußerst geringfügige Arbeit sehr unangenehm wird.

330. **Heringspfännchen.** Man vermische 2 ausgewässerte, aus Gräten und Haut geschnittene und feingehackte Heringe mit einer guten Hand voll geriebener Semmel, ebensoviel feingehacktem weißen Kalbsbraten, einer feingehackten und in 100 Gr. Butter geschwitzten Zwiebel, einigen Eidottern und einigen Löffeln voll saurer Sahne, thue ein wenig Pfeffer und Salz, wenn letzteres noch nötig ist, daran, fülle die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, streue Semmel darüber, backe sie im mäßig heißen Ofen und stürze sie auf eine Assiette.

VI. Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches und des Geflügels.

Bemerkungen über den Braten.

Da dieser Abschnitt auch die Bereitung des Bratens umfaßt, so wird hier der passende Ort sein, etwas über die zweckmäßigste Bereitung desselben zu erwähnen, damit später lästige Wiederholungen vermieden

werden können. Es ist in den nachfolgenden Rezepten nirgends auf den Spießbraten Bezug genommen, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil derselbe aus den Küchen der heutigen Zeit verschwunden zu sein scheint und man ihn nur noch in den Küchen ersten Ranges und auch dort nicht einmal täglich findet. Die Erfindung und Verbesserung der Bratöfen macht dies erklärlich. Wenngleich nicht zu leugnen ist, daß der Spießbraten in seinem feinen Geschmacke und in seiner Saftigkeit Vorzüge besitzt, welche der Ofenbraten bei der aufmerksamsten Behandlung nicht erreicht, so hat er doch, besonders für kleinere Haushaltungen, den Nachteil (ganz abgesehen von dem größern Holzverbrauche und dem Raume, welchen man dem Bratenfeuer auf dem Herde einräumen muß), daß er keine Jüs wie der Ofenbraten bei guter Behandlung liefert; und wie viele, oder vielmehr wie wenige äßen wohl ihren Braten ohne gute Jüs!

Um nun auf die wenigen Bratspieße, welche heute noch existieren, die gebührende Rücksicht zu nehmen, lassen sich die Vorschriften über die Bereitung des Spießbratens im allgemeinen dahin zusammenfassen, daß man das Feuer wenigstens eine halbe Stunde vor dem Anlegen des Bratens anzünde, damit der Braten gleich in gute Hitze komme, und es auch in der ersten Hälfte der Bratzeit ordentlich unterhalte, und zwar so, daß es an beiden Seiten stärker brenne, als in der Mitte, bis wohin die Flammen auf einem nicht zu großen und gut angelegten Bratherde doch spielen, und das Feuer erst dann, wenn der Braten beinahe hinreichende Färbung genommen hat, schwächer werden lasse. Bei kleineren Braten genügt in der letzten halben Stunde die Hitze der Kohlenglut. — Man begieße den Braten gleich, nachdem er angelegt ist, und zwar nur mit Butter, nie mit Fett, ebensowohl der Färbung, als auch des Geschmackes wegen, salze ihn dann und begieße ihn nicht gleich wieder, damit das Salz nicht heruntergespült werde. Man salze den Braten auch nie über der zum Auffangen des abtropfenden Fettes daruntergesetzten Pfanne, weil man dann die geringe Jüs, welche er giebt, und die man nach dem Abnehmen des Bratens mit Bouillon oder Wasser loskocht vor vielem Salze nicht brauchen könnte. Man befestige auch den Braten so an den Spieß, daß er fest und im vollkommenen Gleichgewicht daransteckt, denn nichts ist unangenehmer, besonders dann, wenn man mit anderen Arbeiten vollauf beschäftigt ist, als wenn der Braten sich bald schnell, bald langsam, zuletzt auch wohl gar nicht mehr dreht, und man erst dann, wenn es zu spät ist, auf Abhülfe sinnen und mit dem heißen und fettigen Braten alle möglichen Proceduren vornehmen muß, um ihn wieder in Gang zu bringen. — Die Bratzeit am Spieße ist kürzer als die im Ofen. Soviel über den Spießbraten.

Der **Ofenbraten** verlangt eine sehr gleichmäßige Ofenhitze. Man gebe sich die Mühe, die Heizung des Ofens selbst zu besorgen; der gute

Erfolg wird diese Mühe belohnen. Wenn der Ofen bis zu dem Grade erhitzt ist, wie ihn das zu bratende Fleisch oder Geflügel verlangt, so erhalte man die Hitze bis zur Hälfte der Bratzeit desselben durch sparsameres Anlegen von Holz oder anderem Brennmaterial ungefähr auf demselben Grade, und lasse sie von da ab, immer weniger und zuletzt gar nichts mehr anlegend, schwächer werden. Es hat dies freilich seine Schwierigkeiten, besonders in dem Falle, wenn man außer dem Braten noch andere Speisen in dem Ofen zu bereiten hat, doch läßt sich mit einiger Mühe und Überlegung bald erlernen, wie man den besonderen Umständen gemäß die Hitze des Ofens bald verstärken, bald schwächen kann und muß. Man muß durchaus, wenn das Braten und Backen gelingen soll, die Hitze des Ofens so in seiner Gewalt haben, daß man dieselbe in einigen Minuten um mehrere Grade steigern und ebenso rasch fallen lassen kann, und dies kann man nur durch ein richtiges, wohlüberlegtes Heizen erreichen. — Die Leserin wolle die Weitläufigkeit über diesen geringfügig scheinenden Gegenstand verzeihen, er ist aber wichtiger, als man gewöhnlich glaubt.— Man setze den Braten erst dann in den Ofen, wenn derselbe den der Größe des zu bratenden Stückes angemessenen Hitzegrad erlangt hat; ein früheres Einsetzen ist dem Braten nicht zuträglich. Wie heiß der Ofen sein muß, läßt sich nicht gut beschreiben, die Erfahrung lehrt dies bald; im allgemeinen hat der Ofen die richtige Hitze, wenn die kleinen Braten, als: junge Hühner, Rebhühner, Hasen rc., in einer Viertelstunde, die großen hingegen, als: eine fette Gans, eine Kalbs- oder Hirschkeule rc., in 40 bis 50 Minuten die nötige Färbung erlangt haben; von da ab lasse man die Hitze schwächer werden. Der Braten wird gut gesalzen in die siedende, schon etwas gebräunte Butter gelegt, und indem man ihn fortwährend begießt, und das Ansetzen der Butter an die Pfanne durch Loslösen derselben mittelst eines Pinsels oder Löffels zu verhindern sucht, zu schöner Farbe gebräunt. Nun erst gieße man etwas Wasser oder Bouillon zu, doch nur soviel, daß der Braten nicht anbrennen oder zu braun werden kann, decke den Braten zu, begieße ihn öfter, gieße noch Wasser zu, wenn es eingekocht ist, und brate ihn weich. Eine Ausnahme macht man mit dem fetten Schweinefleisch, der fetten Hammelkeule und der fetten Gans, welche Braten mit ein wenig Wasser eingesetzt werden, da sie bald das zu ihrem Begießen nötige Fett selbst hergeben. Man gieße nur dann Flüssigkeit, als: leichte Bouillon oder Wasser, unter den Braten, wenn die Butter Gefahr läuft, braun zu werden, und auch dann nur sehr sparsam. Je weniger Flüssigkeit hinzugegossen ist, desto besser wird der Braten, auch erhält derselbe eine schönere Farbe, wenn man ihn nicht mit der in der Bratpfanne befindlichen Butter begießt, sondern dazu zerlassene, von dem salzigen Satze abgeklärte Butter, die man zu diesem Zwecke bereit hält, anwendet. Um zu verhüten, daß der Braten von unten zu scharf brate, lege man ein paar Ziegelsteine in den Ofen, oder

noch besser einen Dreifuß, und setze die Pfanne darauf, damit sie nicht in unmittelbare Berührung mit dem Ofen komme. Sollte der Braten hingegen von oben zu sehr bräunen und das Begießen und Zudecken mit dem Deckel der Bratpfanne nicht genügen, so lege man Speck oder ein mit Butter bestrichenes Papier über den Braten. — Das Anhängen des Bratens an die Pfanne wird durch eine hölzerne Bratenleiter, die man darunter legt, verhindert. Endlich kehre man nie den Braten um; die beste Seite, welche beim Anrichten desselben oben kommt, muß auch in der Pfanne oben sein. Wenn alles dies gut beobachtet und ein fleißiges Begießen nicht verabsäumt wird, so wird man durch einen saftigen und wohlschmeckenden Braten für die Mühe, dies durchgelesen zu haben, entschädigt werden. Die ungefähre Bratzeit der verschiedenen Braten ist in den betreffenden Artikeln angegeben. — Nun noch ein Wort über die **Braten-Jüs.** Der Bratensatz, welchen man sehr sorgfältig vor dem zu scharfen Ansetzen an die Pfanne gehütet haben muß, wird, nachdem der Braten herausgenommen ist, mit ein wenig Fleischbrühe, Jüs oder Wasser mittelst eines Pinsels von der Pfanne losgerührt, durch ein feines Sieb gegossen, von dem meisten Fette befreit und schnell mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl schwachseimig eingekocht. Auch ist etwas saure Sahne mit wenig Ausnahmen zu allen Braten zu empfehlen. Man gießt sie ½ Stunde vor dem Anrichten an den Braten, da sie gut mit durchkochen muß; wenn man keine Sahne hat, so ist es eine große Verbesserung des Geschmackes der Braten-Jüs, wenn man ein gutes Stück frische Butter auf dem Feuer hellbraun werden läßt, den Schaum davon abnimmt, die Butter von ihrem salzigen Bodensatze abgießt und unter die fertige Jüs mischt.

I. Vom Rindfleisch.

(Siehe Tafel 1.)

331. **Rindfleisch zu kochen.** Fleisch, besonders Rindfleisch, muß man immer erst mehrere Tage nach dem Schlachten kochen. — Zum Kochen ist das Fleisch aus der Keule (vorzüglich das Schweifstück), das Rippenstück und die Fehlrippe am besten. Auch der Brustkern ist gut, doch giebt er nur schwache und trübe Bouillon. Das Fleisch wird am schmackhaftesten und saftigsten, wenn man es mit kochendem Wasser aufsetzt; man muß dann freilich auf eine gute und klare Brühe Verzicht leisten. — Gute Brühe gewinnt man dahingegen, wenn man das Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer bringt und langsam zum Kochen kommen läßt. — Das Fleisch wird nur dann abgewaschen, wenn es unsauber ist. Gewässert darf es nie werden. Auf jedes Pfund Fleisch nimmt man 1 reichliches Liter Wasser, schäumt es beim Beginn des Kochens gut aus, thut gleich etwas Salz und nach einer oder zwei Stunden des Kochens Wurzeln und auch wohl etwas Kerbel und junges Sellerickraut daran.

Ein Theelöffel voll Salz dürfte auf jedes Pfund Fleisch hinreichend sein. Wenn die Brühe davon nicht salzig genug werden sollte, so kann man leicht etwas Salz nachthun. — Man trage für sehr langsames Kochen des Fleisches Sorge, damit die Brühe nicht zu sehr einkocht. Ein Zuguß von Wasser taugt nichts und macht sowohl Brühe als Fleisch unschmackhaft. Wenn das Fleisch nach 3—4 Stunden des Kochens weich ist, gieße man die Brühe durch ein Sieb, entfette sie und bereite davon die Suppe, das Gemüse 2c. Das Fleisch wird entweder mit dem wieder daraufgegossenen Fett warm gehalten, oder, wenn dies dazu nicht genug ist, in dem Gemüse oder in der Sauce wieder erwärmt.

332. Rindfleisch in der Braise. Hierzu wähle man ein Schwanzstück, ein Rippenstück oder ein Stück von der Brust. Die Knochen werden ausgelöst, das Rippenstück oder die Brust wird dann zusammengerollt und mit Bindfaden geschnürt. Auch das Schwanzstück kann man mit Bindfaden umschnüren. Dann setze man das Fleisch und die zerhackten Knochen mit der hinreichenden Quantität Wasser aufs Feuer, um eine Bouillon davon zu kochen, schäume es aus, thue Wurzeln und Salz daran, und lasse es 2—2½ Stunden kochen. Während der Zeit bereite man eine Braise, wie es in der Erklärung der Kunstausdrücke beschrieben ist, lege das Fleisch aus der Brühe in die Braise, und lasse es darin langsam weichkochen. Wenn man es anrichtet, nehme man den Bindfaden ab, befreie es von den etwa daranhaftenden Ingredienzen der Braise, und gebe eine passende Sauce oder ein Gemüse dazu. Noch schmackhafter wird das Fleisch, wenn man es, ohne erst eine Bouillon davon zu kochen, roh in die Braise legt.

333. Rinder-Schmorfleisch. Ein Schwanzstück oder ein nicht zu fettes Rippenstück ist hierzu am besten. Man löse die Knochen aus und verwende dieselben zur Suppe, klopfe das Fleisch tüchtig, schneide fetten Speck in längliche Streifen von der Dicke eines kleinen Fingers, wälze diese in gemischtem Gewürz (siehe das alphabetische Register) und spicke das Fleisch damit, indem man mit dem zugespitzten Stiel einer Holzkelle Löcher in dasselbe sticht und in jedes Loch einen Speckstreifen steckt. Dann schnüre man das Fleisch mit Bindfaden, lege es so in eine Kasserolle, oder in einen Schmortopf, daß die beste Seite unten kommt, thue ein wenig Gewürz, Wurzeln, Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, etwas Salz, Citronenschalen und etwas Thymian und Basilikum hinzu, gieße etwas Essig und soviel Fleischbrühe, Weißbier oder Wasser darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist, decke und klebe den Schmortopf fest zu und lasse das Fleisch auf gelindem Feuer 2—3 Stunden sacht schmoren. Hierauf nehme man den Deckel ab, drehe das Fleisch um, damit die beste Seite nach oben kommt, setze es, ohne es zuzudecken, in den mäßigheißen Ofen und lasse es dort, unter oftmaligem Begießen mit seiner Brühe, vollends weichschmoren. Die obere Seite des Fleisches muß dabei eine schöne

bräunliche Farbe erhalten. Sollte das Fleisch im Ofen zu braun werden wollen, so nehme man es wieder aus demselben heraus und lasse es zugedeckt auf dem Feuer weichschmoren. Man nehme das Fleisch dann heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, befreie sie vom Fett, färbe sie mit ein wenig Zucker-Jüs (Nr. 36) bräunlich und koche sie mit etwas weißem Wein, ein Stückchen Zucker und etwas Braunmehl (Nr. 5) zu einer seimigen Sauce. Man lege nun das Fleisch, nachdem der Bindfaden davon abgenommen ist, wieder in den Schmortopf, gieße die Sauce darauf, lasse es bis zum Anrichten heiß stehen und begieße es öfters mit der Sauce, damit es recht blank wird. Gebratene oder gebackene Kartoffeln oder ein Püree von Kartoffeln gebe man zu dem Schmorfleisch auf die Tafel.

334. **Eine andere Art Schmorfleisch.** Man spickt und schmort das Fleisch wie in der vorigen Nummer. Wenn es etwa 2 Stunden geschmort hat, kehrt man das Fleisch um, legt mehrere saure Gurken ganz oder gespalten dazu, gießt ein Glas Rum daran und läßt es weichschmoren. Die Brühe wird durchgegossen, entfettet, mit einem Glase Wein, geriebenem Pfefferkuchen und geriebenem Schwarzbrot seimig eingekocht und wieder auf das Fleisch gegossen, welches man bis zum Anrichten unter öfterem Begießen darin heiß erhält.

335. **Essig-Schmorbraten.** Ein Schwanzstück oder ein Stück aus der Oberschale spickt man wie in Nr. 333, legt das Fleisch in einen irdenen Napf, thut einige Zwiebeln, etwas Gewürz, Lorbeerblätter, Thymian und Basilikum hinzu, gießt soviel halb Bier, halb Essig darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist, läßt es an einem kühlen Orte 6—8 Tage stehen und wendet es täglich einmal um. Dann setzt man das Fleisch mit etwas Rindertalg oder Speck, Salz, Wurzelwerk und sämtlichen Zuthaten der Marinade auf gelindes Feuer, läßt es beinahe weichschmoren, setzt es dann auf stärkeres Feuer und schmort es unter öfterem Begießen kurz und braun ein. — Beim Anrichten fettet man den Fond ab, verdünnt ihn mit ein wenig leichter Fleischbrühe, gießt ihn durch ein Sieb, macht ihn mit etwas Kartoffelmehl seimig und giebt ihn als Sauce zum Fleisch. Ebenso kann man einen Rinderbraten bereiten, auch ohne ihn vorher in Essig gelegt zu haben. Wer im Besitz einer Malwickschen Pfanne ist, wende sie zu diesem Braten an, er wird sehr saftig darin. (Siehe Bemerkung über Kochgeschirr.)

336. **Kaltes Schmorfleisch (à la Daube).** Man kocht einige Kälberfüße in Wasser weich und gießt die Brühe davon durch ein Sieb. Dann klopft und spickt man ein recht schönes Stück Rindfleisch wie in Nr. 333, legt es mit allen dort angegebenen Zuthaten in einen Schmortopf, gießt die Brühe von den Kälberfüßen und einen Tassenkopf voll Weinessig darauf, deckt und klebt den Schmortopf fest zu, läßt das Fleisch etwa 10 Minuten kochen und dann 6—8 Stunden in einem warmen

Ofen dünsten. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man das Fleisch heraus, legt es in einen Napf oder in eine Form, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und kocht sie mit Wein und etwas Weinessig soweit ein, daß sie, auf das Fleisch gegossen, dasselbe bedeckt, und läßt das Fleisch in der Brühe erkalten. Beim Gebrauch hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt sie auf eine Schüssel um, hebt sie von dem Fleische ab und garniert dasselbe mit Citronenscheiben und Pfeffergurken.

337. **Roastbeef, oder englischer Braten.** Um ein gutes Roastbeef zu braten, ist das beste Ochsenfleisch nötig, es darf auch nicht zu frisch sein, im Sommer muß es an kühlem Ort oder auf Eis mindestens 4—5 Tage, im Winter 6—8 Tage und länger liegen. Man nehme zum Roastbeef das Rippenstück mit dem Filet, oder, wenn man nur ein kleines Stück braucht, auch ohne das Filet. Weniger aber als 6—8 Pfund, darf man bei Roastbeef, wie überhaupt bei Rinderbraten nicht nehmen, weil das Stück, wenn zu klein und dünn, den Saft verliert. Das Roastbeef wird sehr geklopft, dann schneidet man die Haut und das meiste Fett herunter, salzt es gut, und legt es in die Pfanne, in siedendes Fett (besser noch Butter), und begießt es fleißig. Erst wenn die Brühe braun wird, gießt man etwas Wasser zu, und bratet es, je nach der Größe des Stückes, $1\frac{1}{2}$ oder 1 Stunde. Ein sehr großes Stück kann man etwas länger braten lassen, jedoch ist ein zu langes Braten durchaus nicht ratsam, da das Fleisch, wenn auch bis auf den Knochen durchgebraten, doch noch rötlich bleiben muß. Kurz vor dem Anrichten thue man etwas saure Sahne daran. Die Sauce dazu bereitet man, indem man in die Pfanne, nachdem der Braten herausgenommen ist, ein wenig Jüs gießt, den Bratensatz damit loskocht, durch ein Sieb gießt, entfettet und mit ein wenig Klarmehl seimig verkocht. Man giebt dazu gebratene Kartoffeln und Meerrettich, welcher, nachdem man ihn geputzt hat, mit dem Messer in lange dünne Streifen, gleich Hobelspänen, geschabt ist.

338. **Geschmorter Rinderbraten.** Man löst aus einem Rinderbraten ohne Filet die Knochen aus, salzt den Braten, rollt ihn, von der dünneren fetten Seite anfangend, auf, bindet ihn mit Bindfaden fest zusammen, so daß er die Gestalt einer langen Rolle erhält, und legt ihn, die fette Seite unten, in eine passende lange Kasserolle oder Pfanne, deren Boden man mit Rindertalg, Wurzelwerk und Zwiebeln belegt hat. Man gießt nun ein wenig Wasser hinzu, bedeckt die Kasserolle oder Pfanne mit ihrem Deckel und läßt den Braten auf nicht zu starkem Feuer dämpfen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Braten auf der unteren Seite eine schöne gelbe Farbe erlangt hat, ohne jedoch fest angebraten zu sein. Man wendet jetzt den Braten um, gießt dann und wann ein wenig Wasser hinzu und läßt ihn unter oft wiederholtem Begießen schmoren, bis er weich ist, was, je nach der Beschaffenheit des Fleisches, 4—5 Stunden dauert. Der Braten muß aber immer nur in kurzer Brühe

schmoren. Die letzte halbe Stunde kann man ihn, damit er schöne Farbe erhält, ohne ihn zuzudecken, unter fleißigem Begießen im mäßig heißen Ofen schmoren lassen. Man nimmt dann das Fleischstück heraus, nimmt den Bindfaden davon ab, schneidet es querdurch in hübsche, nicht zu dicke Scheiben und richtet es in seiner vorigen Gestalt auf eine lange Schüssel an. Zu dem Fond in der Pfanne gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser, rührt ihn mittelst eines Pinsels von der Pfanne los, gießt ihn durch ein Sieb, nimmt das Fett davon ab und kocht ihn, ein wenig klargerührtes Kartoffelmehl hinzufügend, zu einer seimigen Sauce ein, von welcher man einen kleinen Teil über den Braten gießt, und die übrige in einer Sauciere dazu auf die Tafel giebt. Als Garnitur dieses Rinderbratens dienen gebratene Kartoffeln oder Beignets und Pain von Kartoffeln.

339. **Gebratenes Rinderfilet oder Mürbebraten.** Man kann das Filet gespickt oder ungespickt braten. Im erstern Falle schneide man alles Fett von der Oberfläche des Filets ab, befreie es von dem sehnigen Strang, welcher an der einen Seite desselben sitzt (das Fett der andern Seite kann man daran lassen), häute es, spicke es sauber in 2 Reihen, salze es und lege es in die heiße gebräunte Butter in die Pfanne und brate es unter fleißigem Begießen bei starker Hitze ½ Stunde zu schöner brauner Farbe. Zu einem Filet von 6—7 Pfund nehme man 250 Gr. Butter und ¼ Liter saure Sahne, die man 10 Minuten vor dem Anrichten daran giebt. Ein gutes Filet muß innen rötlich bleiben. Will man es ungespickt braten, so lasse man das Fett darauf, schneide aber ebenfalls den sehnigen Strang der einen Seite des Filets ab, und behandle es weiter wie oben. Bedingung des Gelingens dieses Bratens ist, daß das Fleisch von einem altgeschlachteten Ochsen sei.

340. **Gedämpftes Rinderfilet mit Madeira.** Man spicke ein Rinderfilet, nachdem man es wie in voriger Nummer dazu vorbereitet hat, und lege es in eine passende Pfanne. Dann schneide man etwas Wurzelwerk und einige Zwiebeln in Scheiben, füge etwas Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian und Basilikum hinzu, gieße etwas fette Bouillon und Jüs darauf, lasse dies eine halbe Stunde kochen, seihe die Brühe durch ein Sieb, gieße sie auf das Filet, salze dieses, bedecke es mit Papier oder einem Deckel, setze es in einen hinreichend heißen Ofen und dämpfe es unter oftmaligem Begießen weich; die Brühe muß kurz einschmoren und das Filet damit glasiert werden. Ein paar Gläser Madeira werden nach und nach dazugegossen. — Wenn das Filet weich ist, nehme man es aus der Pfanne, verdünne den Fond mit etwas leichter Bouillon, gieße ihn durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab, gieße dies wieder auf das Filet und halte dasselbe darin warm. Den Fond verkoche man mit ein wenig Weiß- oder Klarmehl und einem Glase Madeira seimig und gebe ihn in einer Sauciere zum Filet. Gewöhnlich giebt man Kartoffeln (gebraten, gebacken ꝛc.) zum Rinderfilet.

341. Rinderfilet à la jardinière. (Siehe Tab. 4.) Man dämpfe ein Filet wie in Nr. 340, schneide es in hübsche Scheiben, lege diese nach ihrer Reihenfolge wieder so aneinander, daß das Filet seine ursprüngliche Gestalt wiedererhält, richte es auf eine große Schüssel an und garniere es recht sauber, in den verschiedenen Farben abwechselnd, mit schön dressierten Mohrrüben, weißen Rüben oder Wasserrüben, farciertem Wirsingkohl oder Kopfsalat, Morcheln, Kastanien, Sellerie, Bohnen, Gurken, Kohlrabi, Spargel, Rosenkohl und Zwiebeln. Alle diese Gemüse müssen mit Bouillon kurz und schmackhaft eingekocht sein, und werden, nachdem sie um das Filet geordnet sind, mit Fleischglace schön glasiert. Außerdem kann man das Filet auch noch mit gebackenem Blumenkohl, gebackenen Sardellen, gebratenen Kartoffeln und kleinen Beignets von Kartoffeln garnieren. Es versteht sich wohl von selbst, daß nicht alle hier angeführte Sachen zu gleicher Zeit zur Garnitur des Filets angewandt werden können, jedoch muß letzteres, wenn es ein gutes Ansehen erhalten soll, mit wenigstens 6 in den Farben voneinander verschiedenen Gemüsen garniert werden. Man treffe deshalb unter diesen eine der Jahreszeit angemessene Auswahl. Die Sauce wird wie in Nr. 340 zubereitet und besonders dazugegeben. — Garniert man das Rinderfilet nur mit Wirsingkohl oder Weißkohl und mit Mohrrüben und weißen Rüben, so nennt man es à la Flamande.

342. Entrecôte von Rindfleisch auf Hamburger Art. Hierzu nimmt man von einem jungen, altgeschlachteten Ochsen ein unbedecktes (Zwischen-)Rippenstück, befreit es von Knochen und Sehnen, schneidet es in fingerdicke Scheiben, schlägt dieselben mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, klopft sie leicht mit dem Messer, bestreut sie mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, bestreicht sie mit Ei und wendet sie in geriebener Semmel um. Dann hackt man Kräuter, als: Petersilie, Estragon, Schnittlauch, ein wenig Majoran und Basilikum, fein, schwitzt die Hälfte derselben in Butter und mischt sie unter kräftige Jüs. Die andere Hälfte der Kräuter vermischt man mit etwas frischer Butter und ein wenig Citronensaft, und formt hiervon kleine flache Scheiben. Nun läßt man Butter in einer Pfanne gelb werden, legt die Entrecôtes hinein, bratet sie auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten zu schöner gelbbrauner Farbe (sie müssen gar, aber voll Saft sein), richtet sie sogleich an, legt auf jede derselben eine Scheibe Kräuterbutter und gießt die mit Kräutern vermischte Jüs darunter. Gebratene Kartoffeln giebt man dazu.

343. Rinder-Koteletten. Hierzu nehme man ein Rippenstück, schneide das Fleisch davon ab, schabe es aus der Haut und den Sehnen, hacke es fein, füge ein Drittel soviel von den Häuten befreiten und feingehackten Rindernierentalg, die gleiche Menge in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel, einige ganze Eier, Salz und Pfeffer hinzu und

mische alles genau untereinander. Man forme nun von dem Fleische etwa handgroße, nicht zu dünne Kotelettes, spalte die Rippen, welche nicht zu lang sein dürfen, voneinander, stecke in die Spitze einer jeden Kotelette einen Rippenknochen und bestreue die Kotelettes leicht mit geriebener Semmel. Dann lasse man etwas Butter in einer breiten Kasserolle gelblich werden, füge eine kleine, feingehackte Zwiebel, ein wenig Salz und etwas Bouillon und Jüs hinzu, lasse dies kochen, lege die Kotelettes hinein, setze die Kasserolle auf ein gelindes Feuer, bedecke sie mit ihrem Deckel, lege glühende Kohlen darauf und lasse die Kotelettes, sie dann und wann mit ihrem Fond begießend, etwa 20 Minuten oder so lange dünsten, bis sie gar sind. Nachdem man die Kotelettes angerichtet hat, verkoche man den Fond mit etwas brauner Coulis und Madeira zu einer seimigen Sauce, schärfe diese mit Citronensaft ab, gieße sie durch ein Sieb, füge einen Löffel voll Kapern hinzu und gieße sie über die Kotelettes. Hat man keine braune Coulis, so mache man den Fond mit ein wenig Klarmehl oder Weißmehl seimig und färbe ihn mit ein paar Tropfen Zucker-Jüs bräunlich.

344. **Rinder-Kotelettes auf Wiener Art.** Man nehme ein Rippenstück von einem jungen, altgeschlachteten Ochsen, schneide es, nachdem die Rückgratknochen davon abgehauen sind, in Kotelettes von etwa 2 Finger Dicke, haue die Rippenknochen kurz ab, schlage die Kotelettes mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, wende sie in Mehl um und brate sie mit Butter in einer Pfanne bräunlich; oder man bestreiche sie mit Öl oder zerlassener Butter, wende sie in Mehl um, lege sie auf einen Rost und röste sie auf Kohlenglut braun. Dann lasse man Butter in einer passenden Kasserolle gelb werden, lege die Kotelettes hinein, füge einige Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, etwas Salz und soviel Bouillon und Jüs hinzu, daß die Kotelettes mit der Flüssigkeit bedeckt sind, und lasse sie gut zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen, nehme sie aus der Kasserolle, entfette den Fond, gieße ihn durch ein Sieb, vermische ihn mit etwas brauner Coulis (hat man diese nicht, mit etwas Weißmehl), einem Glase weißen Wein und etwas saurer Sahne, lasse dies unter stetem Rühren seimig einkochen und thue Kapern hinzu. Man erwärme die Kotelettes wieder in der Sauce, schneide sie beim Anrichten in hübsche Stücke, lege sie auf der Schüssel wieder passend zusammen und gieße etwas von der Sauce darüber. Die übrige Sauce gebe man in einer Sauciere dazu. Gebratene Kartoffeln sind hierzu passend.

345. **Beefsteaks.** Das Filet von einem altgeschlachteten Rind wird von dem Fett, dem Sehnenstrang und der Haut befreit (auf der einen Seite kann ein wenig Fett daran bleiben) und in Scheiben von anderthalb Finger Dicke geschnitten. Diese werden mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit geschlagen, rundlich zugestutzt, mit Salz und Pfeffer be-

streut, will man sie rösten, in lauwarme Butter getaucht, auf den Rost gelegt und auf starker Kohlenglut auf beiden Seiten braun- und saftig gargebraten; oder man macht, wenn man sie in der Pfanne braten will, Butter in derselben gelb, legt die Beefsteaks hinein und bratet sie auf starkem Feuer erst auf der einen, dann auf der anderen Seite bräunlich, aber nicht zu lange, damit sie saftig bleiben. — Ein gutes Beefsteak muß in der Mitte noch rötlich, darf aber niemals roh sein. — Viele Esser verwechseln dies und halten das Rot für roh. — Man garniert die angerichteten Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln und gießt eine gute, seimige Jüs darunter. In Ermangelung von Jüs kann man für den gewöhnlichen Tisch ein wenig Fleischbrühe zu dem Satz in der Pfanne thun, nachdem die Beefsteaks herausgenommen sind, dies noch einige Minuten kochen lassen und durch ein Sieb unter die Beefsteaks gießen. Man kann die Beefsteaks auch mit Sardellenbutter bestreichen, oder mit gewaschenen und ausgeputzten Sardellen belegen; auch belegt man sie mit Setzeiern, welche man in einer kleinen Pfanne besonders bereitet, oder man giebt Zwiebeln, welche grobgehackt und mit Butter gelblichgeschwitzt sind, nach dem Anrichten darüber. Austern, welche von den Bärten befreit, mit Ei und geriebener Semmel paniert und in einer kleinen Pfanne in Butter rasch gelbgebraten sind, passen vorzüglich zu Beefsteaks.

Vorzüglich zart werden die Beefsteaks (vorausgesetzt, daß das Filet von einem jungen Rinde war), wenn man sie, je nach der Jahreszeit, 12 bis 48 Stunden vor dem Gebrauche in eine Mischung von zerlassener Butter und feinem Öl taucht, in einen Napf legt und so bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte stehen läßt.

346. **Rumpsteaks.** Man nimmt hierzu ein hübsches Rippen- oder Nierenstück von einem altgeschlachteten jungen Ochsen, befreit es von Knochen, Haut und Sehnen, und schneidet es in fingerdicke Karbonaden, schlägt diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, stutzt sie sauber zu, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und Thymian, und bratet sie wie Beefsteaks auf dem Rost oder in der Pfanne bräunlich und so, daß sie voll Saft sind. Man garniert die Rumpsteaks, nachdem sie auf eine Schüssel gelegt sind, mit Meerrettich, der in feine Späne geschabt ist, und giebt eine kräftige Jüs und gebratene oder gebackene Kartoffeln dazu. Man kann sie auch mit Sardellen oder Maitre d'hôtel-Butter (Nr. 32) belegen, nachdem sie gargebraten oder geröstet sind.

347. **Roulettes von Rindfleisch.** Man schneide ein schönes, derbes Stück Rindfleisch aus der Keule oder dem Mittel-Rippen-Stück in Streifen von der Länge und Breite einer kleinen Hand und der Dicke eines reichlichen Centimeters, schlage sie mit der Fläche des Hackmessers glatt und beschneide sie zu länglich-viereckiger Form. Die am wenigsten glatte Seite dieser Streifen belege man mit gehackten Zwiebeln, die in etwas Butter ziemlich weichgeschwitzt sind, streue Pfeffer, Salz

und Muskatnuß darüber, decke dünne Speckscheiben von der Größe und Form der Fleischstreifen darauf, rolle letztere zusammen und umwickele sie mit starkem Zwirn, damit sie ihre Form behalten. Man lasse nun in einer passenden Kasserolle Butter gelb werden, lege die Roulettes hinein, lasse sie auf beiden Seiten bräunlich braten, gieße ein wenig Bouillon, Jüs oder auch nur Wasser hinzu und lasse sie gut zugedeckt unter fleißigem Begießen in kurzem Fond langsam weichdämpfen. Sollte der Fond zu kurz einschmoren, so füge man dann und wann ein wenig kochende Bouillon, Jüs oder Wasser hinzu. Sind die Roulettes weich, so gieße man den Fond durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab und koche ihn mit etwas Braunmehl (Nr. 5) und einem Glase Wein zu einer seimigen Sauce, schärfe diese mit etwas Citronensaft ab, vermische sie mit Kapern und gieße sie über die von dem Zwirn befreiten und auf eine Schüssel angerichteten Roulettes. — Will man die Roulettes farcieren, so hacke man den gutausgeschnten Abfall des Fleisches klein, vermische es mit einem Drittel soviel feingehacktem Rindertalg, ebensoviel eingeweichter und ausgedrückter Semmel, gehackten Sardellen, einem Ei, etwas gemischtem Gewürz und Salz, streiche diese Farce auf die Fleischplatten, rolle sie zusammen, binde sie und verfahre damit weiter wie oben.

348. **Ungarisches Gulaschfleisch.** Ein zartes Rinderfilet oder ein Stück davon befreit man von dem Fette, häutet es sauber ab und schneidet es in walnußgroße Würfel. Etwas geräucherten mageren Speck schneidet man ebenfalls würfelig und bratet ihn gelb. Mehrere große Zwiebeln schneidet man gleichfalls in große Würfel und schwitzt sie in Butter weich, läßt sie aber nicht gelb werden. Nun thut man das Fleisch mit dem Speck und den Zwiebeln in eine Kasserolle, fügt Pfeffer und Salz, etwas feingestoßenen, gesiebten Kümmel, etwas Ungarwein und Rum hinzu, und läßt es gut zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen. Dann gießt man den Fond ab, entfettet ihn, setzt ein Glas Rheinwein, etwas gute Fleisch-Jüs und ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, schärft diese mit Citronensaft ab, gießt sie auf das Fleisch und läßt dasselbe noch kurze Zeit langsam schmoren. Von dem nach Nr. 57 bereiteten Kloßteig sticht man Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser, läßt diese, nachdem sie gargekocht sind, auf einem Siebe abtropfen und legt sie im Kranze rings um das auf eine Schüssel angerichtete Fleisch.

349. **Polnisches Sraszy.** Man schneide aus einem Rinder-Schwanzstück oder aus einem Rinderfilet von vorzüglicher Güte fingerdicke Scheiben, schlage sie mit dem flachen Hackmesser etwas platt und beschneide sie zu runder Form. Nun mache man Butter in einer Kasserolle gelb, lege die Fleischscheiben hinein, füge etwas Salz, gestoßene Nelken und Pfeffer, feingehackte und in Butter geschwitzte Zwiebeln und Schalotten, nach Belieben auch ein erbsengroßes Stück feingeschabten

Knoblauch hinzu, und lasse das Fleisch gut zugedeckt in seinem eigenen Safte langsam weichdämpfen. Man begieße es von Zeit zu Zeit mit seinem Safte und füge, wenn es kurz einschmoren sollte, ein wenig Jüs hinzu. Wenn das Fleisch weich ist, gieße man den Fond ab, entfette ihn, färbe ihn mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich, verkoche ihn mit ein wenig Weißmehl seimig und gieße ihn wieder auf das Fleisch. Man giebt gebratene Kartoffeln oder Püree von Kartoffeln hinzu. Man kann auch das Rinderfilet in Streifen schneiden, diese wie die Roulettes in Nr. 347 zusammenwickeln, mit Zwirn binden und weichdämpfen, wie dort angegeben ist.

350. **Rinderschwänze.** Die Rinderschwänze, welche recht fett sein müssen, schneidet man durch die Gelenke in fingerlange Stücke, blanchiert sie in siedendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab, putzt sie sauber aus, kocht sie in einer Braise (siehe Seite 6) langsam weich, nimmt sie heraus, läßt sie verkühlen und putzt sie noch einmal aus. Die Braise gießt man durch ein Sieb, entfettet sie, fügt etwas Madeira, etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs und etwas Braunmehl (Nr. 5) hinzu, kocht hiervon eine braune, seimige Sauce, schärft diese mit Citronensaft ab, vermischt sie mit Kapern, gießt sie auf die Rinderschwänze, setzt diese auf schwaches Feuer und läßt sie noch ein weilchen sacht schmoren. Man kann die Kapern auch weglassen und an der Stelle derselben kleine Zwiebeln, welche man geputzt, in Wasser blanchiert und mit etwas Bouillon und Jüs, Butter, Salz und Zucker weich und kurz eingeschmort hat, beim Anrichten über die Schwänze geben. Es ist dies ein außerordentlich wohlschmeckendes Gericht.

351. **Frische Rinderzunge mit Sauce.** Man setzt eine frische, gutgewaschene Rinderzunge, nachdem man den Schlund davon abgeschnitten hat, mit hinreichendem Wasser aufs Feuer, schäumt sie aus, thut Salz, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian und Basilikum und etwas Bouillonfett daran und läßt sie langsam weichkochen. Dann nimmt man sie heraus, zieht nach einigem Verkühlen die Haut davon ab, putzt die Zunge sauber aus und hält sie bis zum Anrichten in der durch ein Sieb gegossenen Brühe warm. Dazu giebt man eine Sardellen-Sauce nach Nr. 81 oder eine Rosinen-Sauce nach Nr. 86. Zur Bereitung der Sauce kann man die Brühe der Zunge benutzen.

352. **Farcierte Rinder-Zunge mit Kapern-Sauce.** Man schneidet eine nach Angabe der vorigen Nummer weichgekochte und von der Haut befreite Rinderzunge der Länge nach voneinander, belegt beide Hälften auf der geschnittenen Seite dick mit einer nach Nr. 12 bereiteten Farce, streicht diese recht glatt, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit geschmolzener Butter, legt sie in ein flaches Geschirr, gießt ein wenig von der Zungen-

brühe darunter, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und giebt eine Kapern-Sauce nach Nr. 90 oder 91 dazu.

353. Eine Pökel- oder geräucherte Zunge. Man läßt sowohl die Pökelzunge, als auch die geräucherte Zunge ein paar Stunden wässern (die erstere in kaltem, die andere in lauwarmem Wasser), setzt sie mit frischem Wasser aufs Feuer, läßt sie weichkochen, nimmt sie heraus und zieht die Haut von derselben ab. Will man sie kalt aufschneiden, so legt man sie auf ein Brettchen, deckt, wenn sie halb verkühlt ist, ein zweites Brettchen darüber, beschwert dies mit Gewichten und läßt die Zunge unter der Presse vollkommen erkalten. Die Haut zieht man erst beim Gebrauch der Zunge von derselben ab.

354. Klops von Rindfleisch. Man nimmt dazu derbes Rindfleisch aus der Keule, schneidet es in dünne Scheiben, schabt es mit einem scharfen Blechlöffel aus Sehnen und Fasern, hackt es fein, vermischt es mit einem Drittel soviel feingehackten Nierentalg, einem Viertel soviel steifen Semmelbrei (den man von geschälter Semmel mit ein wenig Butter und Wasser gekocht hat), Pfeffer und Salz und einem oder mehreren Eiern, formt davon runde Klöße von der Größe eines kleinen Apfels, drückt diese etwas breit, streicht sie mit der Fläche eines in Wasser getauchten Messers glatt, und kerbt sie gitterartig mit der schräg gehaltenen Schneide des Messers ein. Nun schwitzt man in einer breiten Pfanne feingehackte Petersilie, Schnittlauch oder Schalotten und Estragon in Butter, fügt den Saft einer ganzen oder halben Citrone und ein wenig weißen Wein hinzu, legt die Klops hinein, deckt einen Deckel darüber, läßt sie auf gelindem Feuer einige Minuten dünsten, kehrt sie um, so daß die untere Seite oben kommt, und läßt sie dann vollends gardünsten. Man richtet sie im Kranz (en miroton) an, vermischt den Fond, in welchem sie gargemacht wurden, mit einer Sardellen-Sauce nach Nr. 81 oder 82, gießt die Sauce über die Klops und garniert sie mit rundgeschälten, in Butter schön gelbgebratenen Kartoffeln.

355. Klops auf eine andere Art (oder gehackte Beefsteaks). Wenn man das Fleisch wie in der vorigen Nummer feingehackt hat, so vermische man es mit einem Drittel soviel feingehackten Nierentalg oder ungeräucherten Speck, einer dem Specke gleichen Menge abgeschältem, in Wasser eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrot, einem oder zwei ganzen Eiern, Pfeffer und Salz, forme von dieser Masse Klops wie in der vorigen Nummer, paniere sie mit Ei und Semmel und brate sie in Butter zu schöner gelbbrauner Farbe; oder man tauche sie in zerlassene Butter, die mit einem Ei vermischt ist, wende sie in geriebener Semmel um, und brate sie auf dem Roste über Kohlenglut. Eine Sauce nach Nr. 81, 83 und 118 ist dazu passend.

Auf eine einfachere Weise paniert man die Klops nicht, sondern bratet sie in nicht zu wenig Butter auf beiden Seiten bräunlich und gar und

richtet sie dann an. Zu der Butter in der Pfanne gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Braten=Jüs, in Ermangelung derselben Wasser, läßt dies aufkochen, thut das nötige Salz, nach Belieben auch wohl etwas Citronensaft oder französischen Essig hinzu, und gießt die Sauce durch ein Sieb über die Klops. — Viele geben den Klops den Vorzug, welche von Rindfleisch und Schweinefleisch, beides zu gleichen Teilen, bereitet sind.

356. **Bouletten von Fleisch.** Dazu kann man alle Reste von gekochtem und gebratenem Fleisch anwenden. Man schneide alles Sehnige heraus, lasse auch nicht zu viel Fett daran, und hacke das Fleisch mit einigen Zwiebeln, welche in Butter oder Bouillonfett weiß= und weich=geschwitzt sind, ganz fein. Ein Drittel soviel eingeweichte und ausgedrückte Semmel wird mit ein wenig Butter oder Bouillonfett auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt und mit dem gehackten Fleische, Pfeffer und Salz und ein paar Eiern sehr gut vermischt. Thymian, Basilikum und Majoran, gestoßen und gesiebt, in sehr geringer Quantität darangethan, teilen den Bouletten eine angenehme Würze mit. Nun bilde man Klöße davon, drücke sie ein wenig breit, paniere sie mit Ei und Semmel, und brate sie in Butter zu schöner Farbe. Wenn man ein wenig feingehacktes rohes Fleisch darunter nimmt, werden die Bouletten noch schmackhafter.

357. **Rindfleisch mit einer Kruste.** Wenn ein Stück Rindfleisch sich nicht besonders gut gekocht hat, oder sehr mager und von schlechtem Ansehen ist, so mache man eine Kruste darüber. Zu derselben rühre man 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Milch klar, thue ein wenig Butter hinzu, rühre dies auf dem Feuer zu einem steifen Teig ab, vermische denselben mit 2 ganzen Eiern und etwas Parmesankäse, und würze ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Damit überziehe man nun das in eine Pfanne gelegte Fleisch, streue Parmesankäse und geriebene Semmel darüber, beträufele es mit Butter oder Krebsbutter, gieße ein wenig fette Bouillon darunter, lasse es im Ofen heiß und braun werden und gebe eine beliebige braune Sauce dazu.

358. **Rindfleisch mit einer Reiskruste.** Hat man am Tage zuvor ein großes Stück Rindfleisch auf den Tisch gegeben und ist davon noch soviel übrig, um eine gute Schüssel bereiten zu können, so schneide man das Rindfleisch in nicht zu große ovale oder viereckige Scheiben, koche Reis in Bouillon mit Salz, Butter und einer Zwiebel weich und dick, nehme die Zwiebel heraus, vermische den Reis mit Parmesankäse und ein paar Eiern, bestreiche damit die Fleischscheiben recht dick und glatt, bestreiche sie mit Ei, streue Parmesankäse und geriebene Semmel darüber, beträufele sie mit Butter oder Krebsbutter, lege die Scheiben in eine Pfanne, gieße ein wenig Bouillon darunter und lasse sie im Ofen schön braun werden. Man richte die Scheiben im Kranze an und gebe eine Sardellen= oder Champignons=Sauce dazu.

359. **Hamburger Rauchfleisch zu kochen.** Nachdem man das zum

Kochen bestimmte Stück Fleisch sauber abgeputzt und die vom Rauch geschwärzte Oberfläche dünn abgeschnitten hat, wässere man es 12 Stunden in lauwarmem Wasser ein, wasche es gut ab, umschnüre es mit Bindfaden, damit es beim Herausnehmen nicht zerfalle, bringe es mit vielem Wasser zum Feuer, schäume es gut aus und koche es sehr langsam, daß die Brühe nur perlt, weich. (Viele thun auch Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Thymian und Basilikum daran.) Wenn man das Fleisch anrichten will, putze man es noch einmal ab und garniere es mit Petersilie. An manchen Orten bestreut man das Fleisch mit feingestoßenem Zwieback, welcher mit geriebener Muskatnuß vermischt ist. Als passende Gemüse giebt man Püree von Erbsen, Sauerkraut oder Grünkohl mit Kastanien dazu.

360. Hamburger Plockfinken. Man putze Mohrrüben, wasche sie, schneide sie in Würfel oder längliche Stücke und koche sie in Bouillon mit Butter und Salz weich. Dann schwitze man ein wenig Mehl in Butter gelblich, gieße die Brühe von den Mohrrüben darauf, füge etwas Weinessig, Zucker und eine Prise Pfeffer hinzu, und koche hiervon eine seimige Sauce. Dann schneide man Reste von Rauchfleisch in Würfel oder Scheiben, thue sie zu den Mohrrüben, gieße die Sauce darüber, schwenke alles gut durcheinander und lasse es auf gelindem Feuer noch eine Viertelstunde langsam schmoren. Wenn man es liebt, kann man auch noch würfelig geschnittene und in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln daruntermischen. Man giebt Kartoffeln, welche in Wasser mit Salz abgekocht, abgegossen und mit Butter durchgeschwenkt sind, oder Klöße nach Nr. 44 dazu. An Stelle des Rauchfleisches kann man gekochten Schinken oder gepökelte Rinderzunge dazu nehmen.

361. Pökelfleisch zu kochen. Dasselbe wird ebenso behandelt wie das Rauchfleisch in Nr. 359, doch wird es in kaltem Wasser gewässert.

362. Rindergaumen zu kochen. Man setze die Rindergaumen mit kaltem Wasser zum Feuer, lasse sie langsam heiß werden, und schabe dann mit einem Messer die harte Haut davon ab. Man hüte sich aber, sie zu heiß werden zu lassen, weil sonst die Haut schwer davon zu trennen ist. Nachdem die Gaumen auf diese Weise gut gereinigt sind, blanchiere man sie, setze sie mit viel Wasser aufs Feuer, schäume sie gut aus, thue etwas Bouillonfett oder Rindertalg und ein wenig Salz daran, und lasse sie ununterbrochen 10—12 Stunden langsam kochen. Nach einer Stunde des Kochens rühre man ein wenig Mehl mit Essig klar und gieße dies an die Gaumen; sie sollen davon weiß werden. Sind die Gaumen weich, so lasse man sie in der Brühe verkühlen, nehme sie dann behutsam heraus, lege sie glatt auf eine Schüssel, bedecke sie mit einem angefeuchteten Tuche und lasse sie erkalten. Will man die gekochten Rindergaumen zu einem Frikassee oder Ragout gebrauchen, so schneide man sie nach dem Erkalten

in passende Stücke und lasse sie, ehe man sie unter das Frikassee 2c. mischt, mit ein wenig weißem Wein und Fleischbrühe kurz einschmoren.

363. **Kuheuter.** Das Kuheuter wird gut ausgewässert und blanchiert, und in Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern recht weichgekocht. Nach dem Erkalten schneide man es in hübsche Scheiben, würze es mit Salz und Pfeffer, paniere es mit Ei und geriebener Semmel, und brate es in Butter gelbbraun. Man kann es als Beilage zu Gemüsen oder mit einer sauren Sauce auftischen; auch wendet man es zuweilen, in kleine runde Scheiben geschnitten oder ausgestochen, zu gewöhnlichen Frikassees und Ragouts an. — Zu bemerken ist hierbei, daß man das Euter nur von jungen Kühen nehmen muß.

364. **Rinderkaldaunen.** Die Kaldaunen, welche sehr frisch sein müssen, wässere man gut aus, reibe sie mit Mehl und Salz ab, blanchiere sie in siedendem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser ab, reibe sie noch einmal mit Salz und Essig ab, spüle sie gut aus, setze sie mit Wasser aufs Feuer, schäume sie aus, füge etwas Bouillonfett, Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz hinzu und lasse sie weich kochen. (Sie müssen lange, wohl 10—12 Stunden kochen.) Man lasse die Kaldaunen in der Brühe verkühlen, lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb oder Tuch, schneide sie in Stücke und gebe sie entweder mit weißen Rüben oder Grünkohl (die kleinen Stücke mit dem Gemüse vermischt, die größeren mit Ei und Semmel paniert, in Butter gelbgebraten und um das Gemüse gelegt) auf den Tisch, oder man bereite davon:

365. **Königsberger Fleck.** Man hacke eine große oder mehrere kleine Zwiebeln fein, schwitze sie in Butter weich und weiß, füge etwas Mehl oder geriebene Semmel, etwas von der rein entfetteten Kaldaunenbrühe, gehackte Petersilie und Majoran, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce, vermische diese mit den in kleine längliche Stücke geschnittenen Kaldaunen und lasse dieselben noch eine Viertelstunde auf gelindem Feuer sacht schmoren.

366. **Gekochtes Rindfleisch zu braten oder zu rösten.** Hat man Reste von gekochtem Rindfleisch, aus welchen noch Scheiben geschnitten werden können, so paniere man dieselben, nachdem sie gesalzen sind, mit Ei und geriebener Semmel und brate sie in Butter bräunlich, oder man tauche sie in geschmolzene Butter, wende sie in geriebener Semmel um und brate sie auf dem Roste über Kohlenglut zu schöner Farbe. Man giebt dieses auf solche Weise zubereitete Fleisch gewöhnlich zum Gemüse.

367. **Pfeffer-Potthast.** Um dieses hauptsächlich in Westfalen sehr beliebte Gericht herzustellen, nimmt man vom Rind am liebsten die sogenannten kurzen Rippen, zerhaut sie in Stücke von der Größe eines Fünfmarkstücks, und schäumt sie in einer mäßigen Quantität Wasser, dem man nach Verhältnis etwas Salz zugesetzt, gehörig aus. Um die Sauce seimig genug zu erhalten, giebt man eine solche Anzahl kleingeschnittene

Zwiebeln hinzu, als eben nötig ist, und thut außerdem noch reichlich ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer und einige Lorbeerblätter, sowie später auch einige Citronenscheiben und Kapern daran, so daß dieselbe ordentlich nach Pfeffer und Citrone schmeckt. Fehlt der Sauce die gehörige Seimigkeit immer noch, so kann man darin etwas klargestoßenen Zwieback gut durchkochen lassen, muß aber vermeiden, daß sie zu dick wird. Um dieses Ragout und dessen Wohlgeschmack zu erhöhen, legt man in dasselbe beim Anrichten noch kleine Fleischklößchen, welche man in guter Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht; hierdurch wird es zum Genuß sehr angenehm. Gewöhnlich giebt man Kartoffeln dazu.

368. **Fricot.** Man nimmt hierzu ein Stück vom Rinderfilet, häutet dasselbe sauber ab und schneidet es in nicht zu kleine Würfel oder Scheiben. Kartoffeln werden sauber geschält, gewaschen, abgetrocknet und in dünne Scheiben geschnitten. Mehrere Zwiebeln schneidet man gleichfalls in dünne Scheiben und schmort sie in Butter weich, aber nicht gelb. Hierauf bestreicht man den Boden einer Form mit gutschließendem Deckel fett mit Butter, legt eine Schicht Kartoffeln hinein, darüber eine Lage Fleisch und einige Zwiebelscheiben und fährt abwechselnd so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist, bestreut dabei auch jede Lage mit dem nötigen Salze und legt Stückchen Butter darauf. Nach Belieben kann man auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und etwas zerpflücktes Lorbeerblatt zwischen die Schichten legen. Schließlich gießt man ein wenig dicke saure Sahne darüber, schließt die Form fest zu, stellt sie in siedendes Wasser und läßt sie 2 Stunden ununterbrochen kochen. Sollte die Sauce, welche sich in der Form selbst gebildet hat, ein wenig dünn sein, so füllt man sie ab, kocht sie schnell mit ein wenig mit Wasser klargequirltem Mehl seimig ein und gießt sie wieder auf die Speise. Diese kann in der Form, in welcher sie bereitet ist, nachdem dieselbe sauber abgewischt und mit einer Serviette umlegt ist, auf die Tafel gegeben werden.

Man kann dies Gericht auch von Rindfleisch, magerem Schweinefleisch und Hammelfleisch, welches letztere aber jung sein muß, bereiten und nimmt dann von jeder Fleischart eine gleiche Menge.

II. Vom Kalbfleisch.

(Siehe Tafel 2.)

369. **Kalbskeule zu braten.** Die Keule darf erst 4—5 Tage nach dem Schlachten gebraten werden, muß aber ganz frischschmeckend sein. Man beseitige alle lappigen Teile der unteren Seite, haue das Bein kurz ab, ziehe die Haut glatt ab, klopfe die Keule tüchtig und spicke sie fein. Dann lege man sie in die siedende Butter, und brate sie bei starker Hitze und sehr fleißigem Begießen, und unter Zugießen von etwas Wasser, zu schöner brauner Farbe, und sei sehr aufmerksam, daß sie nicht anbrennt,

was bei Schnellbraten nur durch Aufmerksamkeit verhütet wird. (Siehe allgemeine Regeln, VI. Abschnitt.) Eine Keule von 16—20 Pfund braucht nur 1—1¹/₄ Stunde auf diese Weise zu braten, man muß aber reichlich Butter, ungefähr ¹/₂ Pfund (250 Gramm), daran thun. Der Braten bleibt durch das Schnellbraten sehr saftig und rötlich. An die Sauce thue man etwas saure Sahne. Wer eine sehr durchgebratene Keule vorzieht, der brate sie bei mäßiger Hitze mit etwas mehr Wasser in 2—3 Stunden braun und weich. Wenn man die Keule recht schön glasiert haben will, so koche man vorher die Abfälle der Keule und ein paar zerhauene Kalbsfüße mit ein wenig Wurzelwerk und Wasser aus, verkoche diese Brühe mit einem Löffel voll Weißmehl, daß sie schwach seimig wird, und gieße sie nach und nach an Stelle der Bouillon oder des Wassers zu der Keule und begieße diese fleißig damit.

370. Kalbsrücken glasiert, mit Maccaroni. Die Rippenknochen eines Kalbsrückens werden kurz abgehauen, alle sehnigen und lappigen Teile aus dem inneren Teile des Rückens ausgeschnitten und der Rücken selbst wird abgehäutet, gespickt und im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter in etwa ³/₄ Stunden recht saftig gargebraten. Beim Anrichten bestreicht man den Kalbsrücken mit Fleischglace, daß er recht glänzend erscheint. Maccaroni werden nach Nr. 697 zubereitet und in einer Assiette zu dem Kalbsrücken auf den Tisch gegeben. Der Bratensatz wird mit etwas Bouillon oder Jüs von der Bratpfanne losgekocht, durch ein feines Sieb gegossen, entfettet und mit etwas brauner Coulis oder mit ein wenig geschwitztem Mehl seimig eingekocht und als Sauce zum Kalbsrücken gegeben, oder man gießt an die Sauce ¹/₄ Stunde vor dem Anrichten saure Sahne.

371. Gedämpftes Kalbfleisch. Das Kalbfleisch, sei es nun Keule, Blatt, Carree oder Nierenstück, wird sauber zugestutzt, gewaschen, wenn es nötig ist, und abgetrocknet. Man lege es dann in gelb zerlassene Butter, zuerst auf die beste Seite, lasse es gelbbraun anbraten, wende es um und lasse auch die andere Seite Farbe nehmen; salze es dann, gieße ein paar Löffel leichte Bouillon oder Wasser hinzu, bedecke es mit einem Deckel und lasse es auf gelindem Feuer oder in einem mäßig heißen Ofen unter wiederholtem Begießen weichdämpfen. So oft der Fond kurz einschmort, gieße man ein wenig Wasser hinzu. Will man das Fleisch recht schmackhaft machen, so koche man Wurzeln, Zwiebeln und ein paar Gewürzkörner mit ein wenig leichter Bouillon oder Wasser aus, seihe die Brühe durch ein Sieb und gieße sie nach und nach an das Fleisch. Wenn dasselbe angerichtet ist, so gieße man den Fond, welcher kurz eingekocht sein muß, durch ein Sieb und gebe ihn als Sauce dazu.

372. Fricandeaus von Kalb. Man häutet eine Kalbskeule, nachdem man sie gut geklopft hat, auf beiden Seiten glatt ab, löst die vier Muskelknochen derselben aus, deren Lage nach Beseitigung der Haut sehr

gut zu erkennen ist, häutet die Muskeln auf ihrer inneren Seite ebenfalls, klopft sie mit der in Wasser getauchten Fläche eines Hackmessers etwas breit und glatt, beschneidet sie zu schöner runder Form und spickt sie sauber. Von den zerhackten Knochen der Keule bereitet man mit Zwiebeln und Wurzeln nach der in Nr. 36 angegebenen Anweisung eine nicht zu braune, recht schmackhafte Jüs. Man macht nun in einer passenden Pfanne Butter gelb, legt die Fricandeaus hinein (die gespickte Seite natürlich oben), salzt sie, gießt ein wenig von der Jüs darunter und läßt sie im Ofen unter oft wiederholtem Begießen weich- und zu schöner goldgelber Farbe schmoren. Wenn der Fond der Fricandeaus kurz einschmort, gießt man immer wieder ein wenig Jüs nach. Begießt man sie fleißig, und trägt man Sorge, daß sie nicht attachieren, so werden die Fricandeaus wie mit Glace überzogen aussehen. In $1\frac{1}{2}$—2 Stunden können sie weich sein. Man giebt die Fricandeaus entweder mit passenden Gemüsen, als: Spinat, Endivien, Püree von Kartoffeln &c., oder mit gebratenen Kartoffeln und Saucen, als: Sauce Béchamel, Morcheln-, Champignons-, Kräuter-, Sardellen- und Madeira-Sauce, auf den Tisch.

373. **Kleine Fricandeaus von Kalb.** Man schneide aus den Muskeln einer Kalbskeule, nachdem sie wie die in der vorigen Nummer ausgeschnitten und gehäutet sind, Scheiben von der Dicke eines Fingers und der Größe einer Kotelette, schlage sie mit der angefeuchteten Fläche eines Hackmessers ein wenig breit und glatt, beschneide sie zu länglich-runder Form, spicke sie fein und verfahre damit weiter wie mit den großen Fricandeaus. Will man sie als feines Voressen geben, so gieße man vor dem Anrichten 1 Glas Madeira an die Sauce und thue eingesetzte oder frische in Butter weichgedünstete Champignons hinein und garniere die Schüssel mit kleinen Fleurons (Halbmondchen), die man nach Nr. 832 selbst bereiten oder beim Konditor bestellen kann. — Man kann die kleinen Fricandeaus auch von einem Kotelett- oder Nierenstück des Kalbes bereiten. Sie werden gewöhnlich als Garnitur der Gemüse gegeben.

374. **Angeschlagene Kalbskeule.** Von einer abgehäuteten kleinen Kalbskeule schneide man das Fleisch ab, schabe dasselbe aus Fasern und Sehnen und hacke es mit einem Drittel soviel frischem Schweinefett sehr fein. Von eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrot koche man mit etwas Butter und Sahne einen steifen Brei, vermische denselben heiß mit 4 Eiern und streiche ihn durch ein Sieb. Von diesem Brei nehme man ein Drittel soviel, als es Fleisch ist, und vermische ihn, nebst einer fein-gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebel, einem guten Teil Sardellen-butter, Salz, Pfeffer und einigen Eidottern genau mit dem Fleische. (Nach Belieben kann man auch feingehackte Petersilie und Schnittlauch darunter mischen.) Man backe von dieser Farce eine Probe. Ist sie zu fest geraten, so mische man noch etwas von dem Semmelbrei und etwas Butter darunter; ist sie hingegen zu fein, so setze man noch etwas fein-

gehacktes Fleisch zu. Den Kalbsknochen koche man eine halbe Stunde, putze ihn sauber ab, lege ihn in eine mit Butter dick ausgestrichene Pfanne und streiche die Farce mit Hülfe eines Messers daran fest, so daß das Ganze die Form einer Keule wiedererhält. Man bestreiche hierauf die ganze Oberfläche mit Ei, bestreue sie mit geriebener Semmel, beträufele sie mit Butter und backe die Keule im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Farbe. Sollte die in der Pfanne befindliche Butter dabei zu braun werden wollen, so gieße man ein wenig leichte Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Eine Sardellen-Sauce nach Nr. 81 oder eine Kapern-Sauce nach Nr. 91 gebe man zu der Keule auf den Tisch.

375. Kalbskeule (sauer). Nachdem man die hierzu bestimmte Kalbskeule gehörig geklopft, lege man sie einige Tage in guten Weinessig, der aber in der Schüssel, worein man sie gelegt, nur etwa 3 Finger hoch stehen darf; man wendet deshalb die Keule täglich um und verdeckt sie dann wieder gehörig fest. Will man sie nun braten, so nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, entfernt die sie umgebende Haut und spickt sie recht gut. Gewöhnlich wird sie mit Butter und Sahne gebraten, die Sauce mit etwas Coulis gebunden und so dazu gegeben.

376. Kalbfleischschnitte (Tronçons de veau). Man schneide eine nicht zu große Kalbskeule querdurch in mehrere 2—3 Finger dicke Scheiben, durchhaue den Knochen und nehme ihn vorsichtig, damit die Scheiben nicht beschädigt werden, heraus; dann durchziehe man die Schnitte wie Schmorfleisch mit dicken, mit gemischtem Gewürz bestreuten Speckstreifen, wälze sie in Mehl, brate sie in Butter auf beiden Seiten bräunlich, setze sie wie die Fricandeaus mit ein wenig Jüs in den Ofen und schmore sie bei oft wiederholtem Begießen weich. Nur dann, wenn der Fond kurz einschmort, wird etwas Jüs oder Bouillon nachgegossen. Wenn man die Schnitte angerichtet hat, wird der Fond entfettet und mit soviel Bouillon verdünnt, daß er eine seimige Sauce bildet, welche man durch ein Sieb gießt, mit Citronensaft und Kapern vermischt und in einer Sauciere zu den Schnitten giebt. — Man kann den Fond auch mit etwas saurer Sahne vermischen.

377. Geschmorte Kalbsbrust. Man haue die Rippenknochen einer Kalbsbrust kurz ab, drücke die Luft, welche vom Schlächter des besseren Abhäutens wegen eingeblasen ist, heraus, wässere die Brust in lauwarmem Wasser, damit sie recht weiß wird, trockne sie ab und bestreue sie leicht mit Mehl. In einer passenden Pfanne lasse man etwas Butter gelb werden, lege die Kalbsbrust (die fleischige Seite nach unten) hinein, brate sie gelbbraun, wende sie nun, lasse sie noch ein wenig braten, füge etwas Salz und einen halben Tassenkopf voll Weißbier hinzu, thue einige Scheiben Sellerie und Mohrrüben, eine Zwiebel, einige Pfefferkörner und Gewürznelken und ein Lorbeerblatt daran, und schmore die Brust gut zugedeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen unter oft wiederholtem Be-

gießen und allmählichem Nachgießen von etwas Bier in kurzer Brühe weich und braun. Der Fond wird dann mit ein wenig Bier oder Wasser von der Pfanne losgekocht, entfettet, mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich gefärbt, durch ein Sieb gegossen, mit etwas Weißmehl seimig verkocht und in einer Sauciere zur Kalbsbrust serviert. — Man kann auch die Rippenknochen aus der Kalbsbrust lösen, den oberen roten Brustknochen soweit als möglich davon wegschneiden, die Brust zusammenrollen, mit Bindfaden umschnüren und dann wie oben zubereiten.

378. **Geschmorte gefüllte Kalbsbrust.** Wenn man eine Kalbsbrust wie in der vorigen Nummer vorbereitet, gewässert und abgetrocknet hat, schneide man das Fleisch von den Rippen los, doch so, daß Fleisch und Knochen an beiden Enden und an der gerundeten Seite der Brust zusammenhängend bleiben, bereite dann eine Fleischfarce nach Nr. 11 oder 12, oder eine Semmelfarce nach Nr. 41, fülle die Brust damit, nähe die offene Seite mit Zwirn oder Bindfaden zu, blanchiere die Brust, kühle sie in kaltem Wasser ab, trockne sie ab und spicke sie sauber. Dann lege man die Brust in eine passende Pfanne, gieße etwas gelbzerlassene Butter darüber, bestreue sie mit Salz, thue eine Zwiebel, ein wenig Wurzelwerk, einige Pfefferkörner und ein wenig Fleischbrühe, Weißbier oder Wasser hinzu, und schmore sie unter fleißigem Begießen, indem man dann und wann etwas von einer der oben erwähnten Flüssigkeiten nachgießt, mit Papier zudeckt, im Ofen weich und schön gelbbraun. Beim Anrichten ziehe man den Faden heraus, entfette den Fond, gieße ihn durch ein Sieb und tische die Brust mit diesem oder mit einer anderen passenden Sauce, als: Morcheln-, brauner Kapern- oder Champignons-Sauce, auf.

379. **Frikassee von Kalbsbrust.** Man lasse eine Kalbsbrust in lauwarmem Wasser recht weiß werden, blanchiere sie 10 Minuten, kühle sie in kaltem Wasser ab, trockne sie ab und schneide und haue sie in saubere Stücke. Nun schwitze man eine Zwiebel, Wurzeln, ein paar Pfefferkörner und ein wenig Basilikum mit Butter, thue Mehl daran, lasse dasselbe noch ein wenig damit schwitzen, gieße von dem Wasser, in welchem die Brust blanchiert wurde, soviel darauf, daß es, mit dem Mehl glatt vermischt, eine seimige Sauce wird, lasse diese, damit der Geschmack der würzhaften Zuthaten auskocht, eine kleine halbe Stunde langsam kochen, gieße sie dann durch ein Sieb auf die Kalbsbruststücke, thue Salz daran und koche sie zugedeckt auf gelindem Feuer langsam weich; doch gebe man acht, daß die Sauce nicht überkocht, wozu sie sehr geneigt ist, und nehme dann und wann den Schaum und das Fett davon ab. Wenn das Fleisch weich ist, so nehme man es mit einem Schaumlöffel behutsam heraus und lege es in eine andere Kasserolle; die Sauce koche man mit dem Zusatz von etwas weißem Wein zur gehörigen Dicke ein, legiere sie mit Eidottern, schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, gieße sie durch ein Sieb wieder auf das Fleisch, mische gekochte Semmelklößchen

nach Nr. 41 darunter, und erhalte das Frikassee auf einer heißen Stelle oder im Bain-marie bis zum Anrichten heiß. Beim Anrichten kann man das Frikassee in eine Reis-Kasserolle nach Nr. 849 legen oder auch nur mit gekochtem Reis nach Nr. 384 garnieren.

380. **Frikassee von Kalbsbrust auf eine andere Art.** Man koche die Kalbsbrust, nachdem sie blanchiert ist, in einer Braise, zu welcher man etwas von dem Blanchierwasser nehmen kann, weich, lasse sie in der Braise verkühlen, nehme sie heraus, presse sie zwischen zwei mit Papier belegten Brettchen und lasse sie erkalten. Dann schneide man sie in saubere Stücke, lege diese in eine Kasserolle und füge Champignons, gefüllte Krebsnasen, Fisch- oder Semmelklöße, Morcheln, Kalbsmilch, nach Belieben auch Rindergaumen und Kalbs- oder Hammelzungen hinzu. Alle diese Zuthaten müssen zuvor, je nach ihrer Art, vorbereitet und gargemacht, die Kalbsmilch, Rindergaumen und Zungen in hübsche Stücke geschnitten oder ausgestochen sein. Nun lasse man etwas Mehl in Butter weißschwitzen, gieße die entfettete und durch ein Sieb gegossene Braise, etwas leichte Bouillon und einige Gläser weißen Wein darauf, koche hiervon eine dickseimige Sauce, ziehe dieselbe mit Eidottern ab, vermische sie mit Citronensaft und Sardellenbutter, gieße sie durch ein Sieb oder Haartuch auf das eingeschnittene Frikassee, mische alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander und mache das Frikassee im Bain-marie heiß. Nachdem man es dann angerichtet hat, garniere man es mit Halbmonden (Fleurons) von Blätterteig (s. Nr. 832).

381. **Frikassee von Kalbsbrust mit Blumenkohl, Spargel und Krebsen.** Man koche ein halbes Schock Krebse in Wasser mit Salz ab, breche sie aus den Schalen, stoße diese fein und bereite davon Krebsbutter nach Nr. 9. Die Krebsnasen putze man sauber aus, fülle sie mit Fischfarce nach Nr. 16 und koche sie gar. Dann koche man eine Kalbsbrust wie in Nr. 379 zu einem Frikassee, färbe die Sauce mit Krebsbutter rot, vermische das Frikassee mit abgekochten Klößchen nach Nr. 41, mit Blumenkohl, welcher in kleine Rosen sauber zugeputzt und in Wasser mit Salz nicht zu weich abgekocht ist, mit Spargel, der in kurze Stücke geschnitten, geschält und ebenfalls in Wasser mit Salz abgekocht ist, und mit den ausgeputzten Krebsschwänzen, und mache es auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß. Man garniere das Frikassee mit den farcierten Krebsnasen, welche in Bouillon oder in dem Spargelwasser heiß erhalten sind.

382. **Kalbfleisch mit Majoran und Klößchen.** Man nimmt hierzu Kalbfleisch von der Brust, dem Halse oder dem Blatt, blanchiert es und haut es in hübsche Stücke. Alsdann schneidet man mageren Speck in große Würfel, bratet ihn auf gelindem Feuer bräunlich, thut Mehl dazu, läßt dieses ein wenig schwitzen, füllt soviel von dem Wasser, in welchem das Fleisch blanchiert wurde, darauf, daß eine seimige Sauce

gebildet wird, in welcher man das Kalbfleisch mit dem Zusatz von etwas Salz und einer mit Nelken gespickten Zwiebel auf gelindem Feuer langsam weichkochen läßt. Dann nimmt man das Fleisch und den Speck mit einem Schaumlöffel behutsam heraus und legt es in eine andere Kasserolle, gießt die Sauce durch ein Sieb, fügt etwas feingehackten Majoran und Petersilie hinzu und kocht sie unter beständigem Rühren dickseimig ein, gießt sie wieder auf das Fleisch, thut Semmelklößchen nach Nr. 41 dazu, mischt alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander und läßt es auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß werden. — Nach Belieben kann man die Sauce mit einigen Eidottern abquirlen.

383. **Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce.** Das Kalbfleisch wird blanchiert, in hübsche Stücke geschnitten oder gehauen und in etwas Blanchierwasser mit Bouillonfett oder Butter, Salz, Wurzeln, einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern langsam weichgekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb davon ab, entfettet sie, bereitet von derselben eine Kapern-Sauce nach Angabe der Nr. 90, gießt diese über das Fleisch, von welchem die Wurzeln ꝛc. entfernt sind, und läßt es auf gelindem Feuer recht heiß werden.

384. **Kalbfleisch mit Reis.** Wenn das Kalbfleisch wie in der vorigen Nummer gargekocht ist, so gießt man die Brühe durch ein Sieb davon ab, entfettet sie, verkocht sie mit etwas Weißmehl zu einer seimigen Sauce, zieht diese mit Eidottern ab, vermischt sie mit etwas Citronensaft, Sardellenbutter und feingehackten, in Butter geschwitzten feinen Kräutern (siehe das alphabetische Register), gießt sie über das Fleisch und erhält dies im Bain-marie heiß. $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Reis, welcher nach Nr. 25 gereinigt, mit einem reichlichen halben Liter fetter Bouillon, Salz und einer mit Nelken gespickten Zwiebel weichgedämpft ist, wird sauber und glatt auf eine Schüssel so angerichtet, daß in der Mitte eine Öffnung bleibt und der Reis einen Rand bildet. Darein richte man das Fleisch so an, daß die weniger guten Stücken unten und die besten in guter Ordnung obenauf kommen.

385. **Klops von Kalbfleisch.** Sie werden aus derbem, aus Haut und Sehnen geschabtem, feingehacktem Kalbfleisch ebenso bereitet, wie die Rinderklops in Nr. 354 und 355.

386. **Kalbs-Kotelettes.** Man hacke den Rückgratknochen eines altgeschlachteten Kalbs-Rückenstückes ab, häute das Fleisch und die Rippen sauber ab und schneide fingerdicke Kotelettes daraus, indem man, wenn das Rippenstück stark und fleischig ist, zwischen jeder Rippe das Fleisch und die Haut durchschneidet; ist jedoch das Rippenstück von einem schwachen Kalbe, so durchschneide man es zwischen je zwei Rippen, schneide dann den zweiten Rippenknochen ab, putze die Knochen aus, indem man oben abhaut, was noch am Rückgrat daransitzt, und unten dicht unter dem Fleische einen scharfen Schnitt rings um den Knochen macht und

dann die Haut bis zur Spitze des Knochens mit einem Messer davon abschabt, und den Knochen, wenn er zu lang sein sollte, durch Abhauen verkürzt. Wenn alle Kotelettes auf diese Weise zugestutzt sind, schlage man sie mit der in Wasser getauchten Fläche eines Hackmessers ein wenig breit, beschneide sie zu länglich-runder Form, streue Salz darüber, paniere sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter ziemlich rasch, damit sie saftig bleiben, auf beiden Seiten gelbbraun. Man giebt die Kotelettes entweder als Beilage der Gemüse oder mit gebratenen Kartoffeln und Jüs auf den Tisch.

387. Gehackte Kalbs-Kotelettes. Man häute ein Rippenstück, schneide das Fleisch davon ab, schabe es aus Sehnen und Häuten, hacke es fein, vermische es mit einem Drittel soviel feingehacktem Speck oder Nierentalg vom Kalbe, putze dann die Rippenknochen aus, indem man die Haut davon abschabt, und dressiere das gehackte Fleisch mit Hülfe des Messers nicht zu dünn so an die Knochen, daß die Kotelettes eine längliche Form erhalten, streue Salz darüber, paniere sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter zu schöner Farbe und gar. — Will man die Kotelettes rösten, so paniere man sie mit Ei, welches man mit geschmolzener Butter vermischt hat, und geriebener Semmel.

388. Brisolettes. Zu denselben kann man Fleischabgänge von Fricandeaus sehr wohl benutzen. Man hacke dieses oder anderes derbes Kalbfleisch, nachdem man es aus Haut und Sehnen geschabt hat, fein, vermische es mit einem Drittel soviel feingehacktem Speck oder Nierentalg und ein wenig eingeweichter und ausgedrückter Semmel, forme hiervon kleine, flache, runde oder ovale Scheiben wie Klops, streue Salz und Pfeffer darüber, paniere die Brisolettes mit Ei oder geriebener Semmel und brate sie in Butter zu schöner Farbe.

389. Gespickte Kotelettes. Aus einem schönen fleischigen Rippenstück, von welchem man die Rückgratknochen abgehauen hat, schneide man fingerdicke Kotelettes, schlage diese mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit und spicke sie sauber. Hierauf blanchiere man die Kotelettes, kühle sie in kaltem Wasser ab, putze sie aus, indem man sie ringsum recht glatt beschneidet, die Rippenknochen von der daranhängenden Haut befreit und den unteren Teil des Knochens sauber abschabt, lege sie dicht nebeneinander in ein passendes Geschirr und mache sie, wie die Fricandeaus, in Jüs und Butter gar. Man begieße sie fleißig und lasse sie immer in kurzem Fond schmoren, damit sie, wenn sie weich sind, schön glasiert erscheinen. Man giebt diese Kotelettes gewöhnlich als Garnitur zu Gemüsen, selten als selbständiges Gericht.

390. Sautierte Kotelettes. Zu diesem Gericht kann man nur die schönsten, dem Nierenstück zunächst befindlichen Kotelettes gebrauchen. Wenn die Kotelettes sauber ausgeputzt, ein wenig breitgeschlagen und zu schöner Form beschnitten sind, werden sie in ein flaches, mit Butter aus-

gestrichenes Geschirr gelegt, mit Salz bestreut, mit Butter übergossen und kurz vor dem Anrichten auf einem nicht zu schwachen Feuer in ungefähr 5 Minuten gargemacht. Wenn sie sich 3 Minuten auf dem Feuer befinden, werden sie umgekehrt, damit auch die andere Seite gar wird; dann wird die Butter mit einem Löffel abgefüllt und ein wenig braune Sauce über die Kotelettes gegossen, mit welcher man sie dann noch eine Minute lang über dem Feuer umschwenkt, damit sie schön glasiert werden. Man richtet die Kotelettes en miroton an und gießt eine braune Champignons-Sauce nach Nr. 103, oder eine Kräuter-Sauce nach Nr. 105, oder eine Madeira-Sauce nach Nr. 106 darunter.

391. **Kalbsschnitzel.** Man nimmt hierzu derbes Fleisch aus einer Kalbskeule, häutet dasselbe gut ab, schneidet es in etwa fingerdicke Scheiben, schlägt diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, stutzt die Ecken ab, damit die Scheiben eine länglich-runde Form erhalten, bestreut sie mit Salz, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel oder Paniermehl, bratet sie in Butter gelbbraun oder bäckt sie in Backbutter zu schöner Farbe, richtet sie sogleich an und giebt eine gute, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs dazu.

392. **Roulettes von Kalb.** Man häute eine Kalbskeule ab, löse die Fricandeaus heraus (s. Nr. 372), schneide aus diesen 10 Centimeter lange, $6^1/_2$ Centimeter breite und zwei Messerrücken dicke Streifen, schlage diese auf die übliche Weise mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit und glatt, beschneide sie dann zu regelmäßiger, länglich-viereckiger Form, und spicke die Hälfte jedes Fleischstreifens der Länge nach. Von den Fleischabfällen bereite man eine Farce nach Nr. 11, bestreiche mit derselben die Fleischstreifen auf der inneren ungespickten Seite ziemlich dick, rolle die Streifen der Länge nach fest zusammen, und zwar auf die Weise, daß der ungespickte Teil zuerst eingerollt wird, streiche die Enden mit Farce zu, binde die Roulettes mit Zwirnfäden, damit sie beim Kochen nicht auseinandergehen, lege sie dicht nebeneinander in eine passende Kasserolle, gieße etwas gelbzerlassene Butter und ein wenig Jüs darüber, füge etwas Salz hinzu und schmore sie wie die Fricandeaus in Nr. 372 auf gelindem Feuer oder im Ofen unter fleißigem Begießen mit ihrer Brühe weich. Die Roulettes sollen, wenn sie fertig sind, mit ihrem Fond schön glasiert sein. Beim Anrichten nehme man die Fäden behutsam ab. Gewöhnlich wendet man die Roulettes zur Garnitur feiner Gemüse an, jedoch kann man sie auch als selbständiges Gericht mit einer Champignons-, Sardellen- oder Trüffel-Sauce auftischen. Sind die Roulettes für wenige Personen zu bereiten, so nehme man aus der Keule nur die eine starke Muskel (das sogenannte Schnitzelstück). Ebenso bei Fricandeaus und Schnitzel.

393. **Wurst von Kalbfleisch.** Derbes Kalbfleisch wird recht rein aus den Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt. Man vermischt ein Pfund dieses gehackten Fleisches mit 170 Gr. feingehacktem

Kalbsnierentalg, 2 ganzen Eiern, 3 Eßlöffeln voll weißer geriebener Semmel, welche zuvor mit Sahne zu einem dicken Brei gekocht wurde, ein wenig Wein und thut hinreichend Salz, nach Belieben auch ein wenig Muskatnuß hinzu. Man füllt die Masse in eine Wurstspritze, drückt sie in Form einer Schnecke in eine Pfanne hinein, in welcher man zuvor ein gutes Stück Butter gelb werden ließ, bestreicht die Wurst mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und bratet sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe und gar.

394. **Ragout von Kalbsbraten, braun.** Hat man Reste eines Kalbsbratens, so kann man von denselben auf folgende Weise ein wohlschmeckendes Ragout bereiten. Man hackt eine Zwiebel fein oder schneidet sie in sehr feine Scheiben, schwitzt sie in Butter gelblich, mischt etwas Mehl darunter, läßt auch dies gelblich schwitzen, fügt etwas Fleischbrühe oder Wasser, etwas Braten-Jüs, oder in Ermangelung derselben einige Tropfen Zucker-Jüs, nebst Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker, etwas Citronensaft oder französischen Essig hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, thut den in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten nebst einigen Mousserons oder Champignons und einigen in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken in die Sauce, schwingt alles gut durcheinander und läßt es auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

395. **Ragout von Kalbsbraten, weiß.** Man koche gute Fleischbrühe mit etwas Butter, Salz, Citronensaft und geriebener Semmel oder etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, würze diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß oder Muskatblüte, lege den in dünne Scheiben geschnittenen Braten in die Sauce, thue einen Löffel voll Kapern dazu, mische alles gut untereinander und lasse das Ragout auf gelindem Feuer recht heiß werden. Nach Belieben kann man kurz vor dem Anrichten einige mit ein wenig weißem Wein klargerührte Eidotter zu dem Ragout gießen und durch leichtes Umschwenken der Kasserolle mit demselben vermischen. Ein Zusatz von etwas Sardellenbutter macht das Ragout noch schmackhafter.

396. **Blankette von Kalbsbraten.** Man schwitzt etwas Mehl in Butter weiß, fügt gute Fleischbrühe und ein Glas weißen Wein hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, quirlt diese mit Eidottern ab und mischt etwas Sardellenbutter und Citronensaft darunter. Dann schneidet man die Reste eines Kalbsbratens, von denen alles Braune sorgfältig abgeschnitten ist, in kleine dünne Scheiben, vermischt sie mit der Sauce und läßt das Blankette auf sehr gelindem Feuer oder im Bain-marie unter öfterem Umschwenken heiß werden. Nach Belieben kann man einige in Butter geschwitzte, in Scheiben geschnittene Champignons darunter mischen. Das Blankette muß etwas saucereich sein und wird in einem nach Anweisung der Nr. 384 bereiteten Reisrand oder ganz einfach auf eine

Schüssel angerichtet. In letzterem Falle garniert man es mit weichgekochten oder verlorenen Eiern oder Semmel-Croutons.

397. Haschee von Kalbsbraten. Kalbsbraten, von welchem alle braunen und sehnigen Teile abgeschnitten sind, wird mit einem Wiegemesser grobkörnig gehackt und mit einer Sauce, welche wie zum Blankette in voriger Nummer bereitet wurde, vermischt.

398. Granate von Kalbfleisch. Man bereitet von gekochten Rindergaumen, gekochter Kalbsmilch und gekochten Kalbszungen (alles in kleine rundliche Stücke von der Größe eines Markstückes geschnitten), von in Butter und Citronensaft gargemachten Champignons, ausgeputzten Krebsschwänzen, abgekochten Kneffs oder runden Klößen von Fisch- oder Kalbfleischfarce und einigen gekochten Morcheln mit dem Zusatze von dickeingekochter Frikassee-Sauce (Nr. 119) ein schönes dickflüssiges Ragout. Nun schneidet man nach Vorschrift der Nr. 373 aus einer Kalbskeule kleine dünne Fricandeaus, spickt solche und bereitet von den Fleischabfällen nach Anweisung der Nummern 11 oder 12 eine feine Farce, nimmt eine Form (wo möglich eine Kuppelform) von der Größe, wie man die Granate zu haben wünscht, legt sie mit dünnen Speckbarden aus, und legt die Fricandeaus, nachdem man sie gesalzen hat, mit der gespickten Seite auf die Speckbarden dicht nebeneinander hinein, drückt sie fest an die Form, bestreiche sie mit der Farce 1 Centimeter dick, drückt die Farce fest an, damit keine Öffnung bleibt, durch welche Sauce dringen könnte, füllt den in der Mitte der Form gebliebenen Raum mit dem abgekühlten Ragout beinahe voll, und bedeckt das Ragout mit Farce, läßt aber auch hier nicht die geringste Öffnung, streicht die Farce recht glatt, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papierblatt, setzt die Form in ein Bain-marie und mit demselben in einen mäßig heißen Ofen und macht die Granate gar. $1\frac{1}{2}$—2 Stunden werden dazu nötig sein. Von den Knochen und übrigen Abfällen der Kalbskeule hat man unterdessen eine hellbraune Jüs bereitet und dieselbe zu einem ziemlich dicken Sirup eingekocht; man stellt denselben warm, um die Granate nach dem Ausstürzen glasieren zu können. Will man anrichten, so nimmt man die Granate aus dem Ofen, läßt sie 5 Minuten ruhig stehen, deckt dann eine Schüssel über die Form, kehrt diese um, gießt die Flüssigkeit, welche hervorquillt, rein herunter, nimmt die Form ab, entfernt die Speckplatten und glasiert die Fricandeaus mit der eingekochten Jüs, damit sie recht glänzend erscheinen. Den Rand der Schüssel garniert man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig (Fleurons) (siehe Nr. 832) und giebt eine Frikassee-Sauce, welche mit ein wenig frischer Butter vermischt ist, in einer Sauciere zu der Granate auf den Tisch.

399. Kalbszungen. Man setzt die Zungen, nachdem sie gut gewaschen sind, mit Wasser aufs Feuer, schäumt sie gut aus, thut etwas Salz, Wurzeln, Zwiebeln, ein wenig Gewürz und ein wenig Thymian und

Basilikum daran und läßt sie langsam gar-, aber nicht zu weich kochen. Man läßt die Zungen in der Brühe verkühlen, nimmt sie dann heraus und zieht die Haut sauber davon ab. Sollen die Zungen zu Ragouts und Frikassees, oder zum Garnieren der Gemüse gebraucht werden, so läßt man sie nun vor der weiteren Zubereitung mit einem angefeuchteten Tuche zugedeckt und zwischen zwei Brettern leicht gepreßt vollständig erkalten. Sind sie hingegen dazu bestimmt, mit einer Gurken-, Rosinen- oder Madeira-Sauce als selbständiges Gericht aufgetischt zu werden, so erwärmt man sie wieder in etwas von ihrer Brühe und schneidet sie beim Anrichten in Hälften. — Die zum Garnieren der Gemüse bestimmten Kalbszungen werden der Länge nach in Hälften oder in sonst beliebige Stücke geschnitten und entweder in etwas kurz oder sirupartig eingekochter Fleischbrühe erwärmt, oder mit Ei und geriebener Semmel paniert und in Butter schön gelbgebraten. Besonders wohlschmeckend sind:

400. **Kalbszungen à la Tartare.** Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten und von der Haut befreiten Kalbszungen werden der Länge nach in Hälften geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Ei und geriebener Semmel paniert, in Butter gebraten oder in Backbutter zu schöner goldgelber Farbe ausgebacken, zierlich angerichtet, mit gebackener Petersilie garniert und mit einer Sauce tartare aufgetischt. Die Sauce tartare besteht aus einer Vermischung von etwas Mayonnaisen-Sauce (Nr. 120) mit grobkörnig gehackten Pfeffergurken, gehackten Kapern, feinem Mostrich und feingehackter Petersilie. Um die Sauce recht pikant zu machen, mischt man auch ein wenig Cayenne-Pfeffer darunter.

401. **Kalbsgeschlinge.** Man schneidet das Geschlinge in Stücke, wäscht es gut und kocht es in Wasser mit Suppenwurzeln, Zwiebeln, Gewürz und etwas Salz ungefähr zwei Stunden oder so lange, bis es ziemlich weich ist. Man läßt das Geschlinge in der Brühe erkalten, trocknet es gut ab, putzt es sauber aus und schneidet es in feine Scheibchen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb und kocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl oder mit weißer geriebener Semmel, feingehackter Petersilie, Schnittlauch, Majoran und einer guten Prise weißem Pfeffer zu einer seimigen Sauce, fügt das Geschlinge hinzu und mischt alles gut untereinander. Man kann auch eine Haschee davon bereiten, indem man das ausgeputzte Geschlinge mit dem Wiegemesser in kleine Stücke hackt und mit der recht dick eingekochten Sauce vermischt.

402. **Kalbsmilch.** Man befreit die Kalbsmilch von den daran befindlichen Fleischlappen, wässert sie lauwarm recht weiß, kocht sie in Wasser einigemal auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, reinigt sie von allen Sehnen und Häuten und verwendet sie auf mannigfaltige Art zu vielen Speisen. — Will man sie zur Bereitung der Frikassees und Ragouts benutzen, so kocht man die Kalbsmilch, nachdem sie wie oben vorbereitet wurde, in einer Braise gar; 1/4 Stunde genügt dazu. Man läßt sie, damit sie weiß

bleibt, in der Braise verkühlen, und schneidet sie dann, je nachdem man sie anwenden will, in größere oder kleinere saubere Stücke oder Würfel. Als Beilage zu feinen Gemüsen schneidet man sie, nachdem sie halb gargekocht ist, in etwas dicke Scheiben, streut Salz darüber, paniert sie mit Ei und Semmel und bratet sie in Butter gelbbraun, oder man spickt sie nach dem Blanchieren mit feinem Speck, macht sie mit Butter, Salz und etwas Jüs im Ofen gar, und begießt sie oft mit ihrer Brühe, damit sie schön glasiert wird. Man kann auch von der Kalbsmilch selbständige Gerichte bereiten. Von diesen sind schon mehrere in dem fünften Abschnitte angeführt; einige andere, welche man als Entrees auf den Tisch giebt, werden in den nächsten Nummern behandelt.

403. Epigramm von Kalbsmilch. Mehrere schöne große Kalbsmilche werden gesäubert und blanchiert. Die Hälfte davon wird in einer Braise gargemacht, in dünne, nicht zu große Scheiben geschnitten und wie in Nr. 319 zum Ausbacken vorbereitet. Die andere Hälfte wird gespickt, im Ofen gargemacht und schön glasiert. Ein Ragout à la Toulouse (siehe Nr. 850) wird bereitet und im Bain-marie heiß erhalten. Beim Anrichten wird die panierte Kalbsmilch ausgebacken und die glasierte in schöne Scheiben geschnitten. Ein Teil des Ragouts wird auf eine Schüssel angerichtet, dann wird die Kalbsmilch, abwechselnd gebackene und glasierte, im Kranze auf das Ragout geordnet, so daß die Stücke ein wenig übereinander liegen; das übrige Ragout wird in die Mitte angerichtet und der Rand der Schüssel mit kleinen, schöngebackenen Fleurons von Blätterteig verziert.

404. Gratin von Kalbsmilch (siehe Tafel 4). Man bereite von 1½ Pfund (750 Gr.) rohem und 1½ Pfund (750 Gr.) abgeschwitztem Kalbfleisch eine Farce nach Anweisung der Nr. 12, doch nehme man statt des Schweinefettes oder des Speckes Butter dazu; koche Kalbsmilch, nachdem sie blanchiert ist, in einer Braise nicht ganz gar und schneide sie in hübsche, rundliche Scheiben, bürste ein halbes Pfund (250 Gr.) Trüffeln mit Wasser sehr sauber, schäle sie und koche sie in Wein und Jüs gar und kurz ein. Die Trüffelschalen stoße man mit ein wenig Speck oder Butter fein, streiche sie durch ein Sieb und vermische die Farce mit ihnen und einigen Eidottern. Dann setze man einen mit Speckplatten umgebenen hohen runden Ausstecher von 3 Querfinger Durchmesser, oder ein ebenso hoch und rund zugeschnittenes Brot in die Mitte einer Schüssel, bestreiche rings um den Ausstecher den Boden der Schüssel fingerdick mit Farce, lege die weniger guten Kalbsmilchscheiben darauf, bestreiche diese bis zu der Höhe des Ausstechers mit Farce und ordne die besten Scheiben der Kalbsmilch mit etwas dazwischengestrichener Farce so darauf, daß eine jede Scheibe die Hälfte der vorliegenden bedeckt, wodurch ein schöner Kranz gebildet wird. Man streiche hierauf das Ganze mit einem in warmes Wasser getauchten Messer sehr glatt, verziere die

hervorragenden Teile der Kalbsmilchscheiben mit Trüffeln, sowie auch das ganze Gratin mit Trüffeln, kleinen runden Champignons, Pfeffergurken und türkischem Weizen, decke Speckplatten und Papier darüber, setze das Gratin in ein Bain-marie und mache es in einem mäßig heißen Ofen gar. Beim Anrichten beseitige man die Speckplatten, den Ausstecher oder das Brot und alle Fettteile, überziehe das Gratin leicht mit verdünnter kräftiger brauner Sauce oder leichter Glace, und gebe eine Trüffel-Sauce nach Nr. 104, zu welcher man die Trüffeln in Scheiben geschnitten hat, in die Höhlung des Gratin. Der Rand der Schüssel kann mit kleinen Fleurons besetzt werden.

405. **Kalbskopf.** Nachdem ein weißer, gutgebrühter Kalbskopf abgetrocknet, gesengt und auf der untern Seite der Länge nach aufgeschnitten ist, werden die Kinnbackenknochen mit der Zunge ausgelöst; ebenso wird die Haut der Schnauze rings um den Knochen vorsichtig abgelöst und der vordere Teil des Nasenbeins herausgehauen; die Augen werden ausgestochen und die Ohren inwendig sehr gut gesäubert. Dann läßt man den Kopf in lauwarmem Wasser recht weiß werden, näht die aufgeschnittene Haut wieder zusammen, blanchiert den Kopf, wäscht ihn recht sauber und kocht ihn nebst der Zunge in Wasser mit Bouillonfett, Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Salz und ein wenig Thymian und Basilikum langsam weich. Beim Anrichten legt man den Kopf vorsichtig auf eine Schüssel, schneidet ihn an der Stirn der Länge nach auf, nimmt die Hirnschale behutsam heraus, streut Pfeffer und Salz über das Gehirn, legt die Haut wieder darüber, zieht den Faden aus der Naht, häutet die Zunge ab, schneidet sie in Hälften und legt sie zu beiden Seiten des Kopfes. Man bestreicht den Kopf recht schön mit Fleischglace oder gießt etwas braune Sauce darüber, garniert ihn nach Belieben mit frischer Petersilie und giebt eine Rosinen-Sauce nach Nr. 86 oder eine Madeira-Sauce nach Nr. 106 in einer Sauciere dazu.

406. **Gefüllter Kalbskopf.** Ein gut gereinigter Kalbskopf wird vorsichtig, damit die Haut nicht beschädigt wird, aus den Knochen gelöst, die Augenhöhlen, nachdem die Augen ausgestochen sind, näht man zu, dann reibt man den Kopf inwendig mit Salz ein, füllt ihn mit einer pikanten Farce von Kalbfleisch (Nr. 14), zwischen die man abwechselnd Scheiben gekochter Kalbsmilch, Kalbszunge oder gepökelter Rindszunge, Trüffeln und Champignons legt, näht den Kopf zu, so daß er seine frühere Form wieder erhält, bindet ihn fest in ein Tuch und kocht ihn in einer Braise von Fleischbrühe und geschwitztem Mehl weich.

407. **Kalbsfüße.** Die Bereitung **gebackener** Kalbsfüße ist in Nr. 320 beschrieben. Will man die Füße **sauer** zubereiten, so schneide man eine oder ein paar Zwiebeln in feine Scheiben oder Würfel, brate sie in Butter gelblich, lege die weichgekochten Füße darauf, thue etwas von der Brühe der Kalbsfüße, Essig, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker und

etwas geriebene Semmel daran und lasse sie damit noch eine halbe Stunde langsam schmoren, daß die Sauce gut seimig wird. — Auch kann man die Kalbsfüße, wie den Kalbskopf, mit einer Rosinen- oder Madeira-Sauce auftischen.

408. **Kalbsgehirne.** Die Gehirne werden in kaltes Wasser gelegt, von allen Häuten befreit und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Essig eine kleine halbe Stunde langsam gekocht. Wenn sie verkühlt sind, läßt man sie auf einem reinen Tuche gut abtropfen, schneidet sie in Scheiben, streut ein wenig Salz und Pfeffer darüber, paniert sie mit Ei und Semmel und bratet sie in Butter gelbbraun, oder man taucht sie in Ausbackteig und bäckt sie in Backbutter aus (siehe Nr. 321). Man tischt sie entweder als selbständiges Gericht auf, in welchem Falle man eine gute Jüs dazu giebt, oder man giebt sie als Beilage zu Gemüsen. — Man kann auch das abgehäutete Gehirn, so wie es ist, in gelbbraun gemachte Butter legen, mit Pfeffer und Salz bestreuen und unter öfterem Umrühren und Schütteln auf nicht zu starkem Feuer garmachen. Als kaltes Gericht giebt man es, indem man es abkocht, verkühlen läßt, in Stücke schneidet, etwas mit Essig und Öl besprengt und mit einer Mayonnaisen-Sauce nach Nr. 120 auf eine Schüssel anrichtet, und mit Aspic, Pfeffergurken u. s. w. garniert.

409. **Geschmorte Kalbsleber.** Man wässere eine Kalbsleber kurze Zeit ein, ziehe die Haut davon ab, schneide die Sehnen auf der untern Seite derselben aus, spicke die Leber wie Schmorfleisch mit in Gewürz gewälzten Speckstreifen, lasse in einem passenden Geschirre Butter braun werden, lege die Leber hinein, thue Wurzeln, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, den Saft und die Schale einer Citrone, oder ein wenig Essig, Salz, einen Tassenkopf voll Weißbier oder Wasser und ein wenig Jüs daran, und lasse sie gut zugedeckt unter öfterem Begießen etwa eine Stunde langsam schmoren. Dann nehme man sie heraus, gieße den Fond durch ein Sieb, verkoche ihn mit ein wenig Weißmehl seimig, lege die Leber wieder hinein und lasse sie bis zum Anrichten heiß stehen. Gebratene Kartoffeln oder ein Püree von Kartoffeln eignen sich dazu.

410. **Gebratene Kalbsleber.** Nachdem die Leber abgehäutet und von den Sehnen befreit ist, spicke man die Oberfläche derselben mit feinen Speckfäden, oder man durchziehe die Leber mit fingerdicken Speckstücken, die mit Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie gemengt sind, lasse dann in einer Pfanne ein gutes Stück Butter gelb werden, lege die Leber hinein, bestreue sie mit Salz, lege nach Gefallen einige Zwiebelscheiben hinzu, und brate sie im ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen eine halbe Stunde. Ist die Leber groß, so lasse man sie eine Viertelstunde länger braten, aber ja nicht zu lange, weil sie sonst hart werden würde. Nach Belieben kann man in der letzten Viertelstunde des Bratens etwas saure Sahne hinzugießen. — Den Satz in der Bratpfanne koche man mit

etwas Fleischbrühe von der Pfanne los, mache ihn mit ein wenig Braunmehl (Nr. 5) seimig, gieße ihn durch ein Sieb, würze ihn mit dem nötigen Salze und gebe ihn als Sauce zur Leber. Hat man die Leber mit Sahne gebraten, so koche man den Bratensatz mit etwas frischer Sahne und etwas Weißmehl zu einer seimigen Sauce, gieße diese durch ein Sieb und mische etwas Salz, ein wenig Citronensaft und Kapern darunter. — Auf eine Erscheinung, die bei der gebratenen Kalbsleber oft vorkommt, muß hier noch aufmerksam gemacht werden, nämlich: Es nehmen beim Vorschneiden (Tranchieren) der Leber die abgeschnittenen Scheiben, die anfänglich rötlich-gelb aussahen, sehr rasch eine grünliche, unappetitliche Farbe an. Verhüten läßt sich dies nicht.

411. Gebratene Kalbsleberschnitten. Man befreie die Leber von der Haut und den Sehnen, schneide sie in nicht zu dicke Scheiben, salze diese, tauche sie in Ei, wende sie in mit Mehl vermischter Semmel um, lasse in einer eisernen Eierkuchenpfanne Butter gelb werden, lege die Leber hinein und brate sie auf ziemlich starkem Feuer rasch, damit sie saftig bleibt, auf beiden Seiten bräunlich. Nachdem man die Leber aus der Pfanne genommen hat, vermische man die Butter, in welcher sie gebraten wurde, mit etwas Bouillon oder Jüs, füge ein klein wenig Weißmehl und Salz hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce und gieße diese unter die auf eine Schüssel angerichtete Leber. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte oder auf einem Reibeisen geriebene Zwiebel mit den Leberschnitten vermengen, ehe man diese paniert.

412. Sautierte Kalbsleberschnitten. Hierzu wähle man eine Leber, die sich unter dem Druck des Fingers recht weich anfühlt, und schneide sie, wie in voriger Nummer, in hübsche Scheiben. Kurze Zeit vor dem Anrichten lasse man ein gutes Stück Butter in einer Eierkuchenpfanne gelblich zergehen, lege die Leberschnitten, eine neben die andere, hinein, streue Salz, nach Belieben auch ein wenig Pfeffer darüber, lasse die Leber auf starkem Feuer einige Minuten sautieren, kehre die Leberschnitten um, lasse sie noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, so daß sie durch und durch gar, aber durchaus nicht hart werden. Nun richte man die Leber auf eine Schüssel an und stelle sie warm. Zu dem Fond in der Pfanne thue man etwas Fleischbrühe und ein klein wenig Weißmehl, lasse dies seimig einkochen, gieße es durch ein Sieb, mische feingehackte Kräuter, als: Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Champignons, die in wenig Butter vorher gargeschwitzt wurden, nach Belieben auch etwas Citronensaft oder Pariser Essig nebst dem nötigen Salze darunter, lasse die Sauce aufkochen und gieße sie über die Leberschnitten.

413. Leberkuchen. Eine Kalbsleber schabe man aus der Haut und den Sehnen und hacke sie fein. Zu 1 Pfund (500 Gr.) Leber rühre man 200 Gr. Butter mit einem ganzen Ei und 4 Eidottern zu Sahne,

rühre 200 Gr. eingeweichte und trocken ausgedrückte Semmel, Salz, etwas Zucker, eine Prise gestoßene Gewürznägel, ebensoviel Muskatblüte, etwas abgeriebene Citronenschale und die Leber darunter, und vermische die Masse mit 130 Gr. gutgereinigten Sultanrosinen oder Korinthen und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern. Dann streiche man eine passende Form oder Kasserolle mit Butter aus, breite ein Schweinenetz darüber, fülle die Leberfarce hinein, schlage die Enden des Netzes über den Kuchen zusammen und backe ihn in einem mäßig heißen Ofen 1—1½ Stunde. Damit der Kuchen nicht von unten zu scharf backe, gebrauche man die Vorsicht, die Kasserolle oder die Form auf einem mit Asche bedeckten Blech in den Ofen zu setzen. Der Kuchen muß aber sehr durchbacken und dunkelbraun werden, so daß das Netz nicht mehr zu bemerken ist. — Beim Anrichten reinige man die Form von der etwa daran haftenden Asche, stülpe den Kuchen auf eine Schüssel und gieße eine Rosinen-Sauce (Nr. 86), oder eine braune kräftige Sauce, unter welche man ein wenig Zucker gemischt hat, darüber. — Um die letztere Sauce zu bereiten, verkoche man etwas von der braunen Coulis (Nr. 76) mit ¼ Flasche Weiß- oder Rotwein zu der nötigen Dicke und thue ein wenig Zucker und Citronensaft daran. Will man diesen Kuchen noch pikanter haben, so lasse man die Rosinen, Korinthen und den Zucker weg, gebe einige Sardellen, mehr Salz und Gewürz, wohl auch einige Trüffeln oder Champignons hinein und gebe eine Sauce (Nr. 110—112) oder Salat dazu. Dieser Kuchen schmeckt auch kalt ausgezeichnet.

414. Crepinettes. Eine kleine Kalbs- oder Schweineleber wird aus Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt. Zu 1 Pfund (500 Gr.) Leber hackt man 200 Gr. frisches Schweinefett fein, thut es mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Pfeffer, Thymian und Basilikum in eine Kasserolle, schmilzt es auf gelindem Feuer aus, läßt es aber nicht gelb werden, preßt es durch ein feines Sieb, läßt es verkühlen, rührt es zu Sahne, fügt unter fortgesetztem Rühren nach und nach ein paar ganze Eier und 200 Gr eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel hinzu, mischt zuletzt die Leber darunter, und würzt die Farce mit Muskatnuß und dem nötigen Salz. Nun breitet man ein Schweinenetz auf einem Tuche aus, schneidet es in viereckige, etwa handgroße Stücke und wickelt in jedes dieser Stücke einen Löffel voll von der Leberfarce dergestalt ein, daß nichts daraus entweichen kann. Dann legt man die Crepinettes, welche eine länglich-runde Form haben müssen, dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gießt ein wenig gewürzte Jüs, die wie zu den Fricandeaus in Nr. 372 bereitet ist, darüber und läßt sie gut zugedeckt im Ofen langsam garschmoren. Beim Anrichten nimmt man sie aus ihrem Fond, putzt das überflüssige Fett davon ab und überzieht sie mit einer Fleischglace. Gewöhnlich braucht man die Crepinettes als Garnitur verschiedener Fleischspeisen, doch kann man sie

auch als selbständiges Gericht auftischen und giebt dann eine Trüffel- oder Madeira-Sauce dazu.

415. **Kalbsnieren.** Die Kalbsnieren kocht man in einer Braise weich, schneidet nach dem Erkalten das überflüssige Fett davon ab und die Nieren in nicht zu dünne Scheiben, würzt sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter schön gelbbraun. Will man sie auf dem Roste braten, so taucht man sie in eine Mischung von geschmolzener Butter und Ei, und wendet sie in geriebener Semmel um. — Man giebt die gebratenen oder gerösteten Kalbsnieren gewöhnlich als Beilage zu Gemüsen; tischt man sie als selbständiges Gericht auf, so garniert man sie mit gebratenen Kartoffeln und giebt eine gute Jüs dazu. Auch eine Sauce Robert nach Nr. 118 ist dazu passend. Übrigens kann man die Nieren auch roh, nachdem man den größten Teil des Fettes davon abgeschnitten hat, in Scheiben schneiden und wie oben behandeln.

416. **Geschwungene (sautierte) Kalbsnieren.** Man schneidet die Nieren, nachdem sie von allem Fett befreit sind, in sehr dünne Scheibchen. Dann läßt man etwas Butter gelb werden, thut die Nieren hinein, würzt sie mit Pfeffer und Salz, fügt feingehackte Petersilie, eine feingehackte Schalotte und feinscheibiggeschnittene Champignons hinzu, macht die Nieren unter fortwährendem Herumschwenken auf starkem Feuer rasch gar, stäubt ein wenig Mehl darüber, thut ein wenig Wein, etwas Citronensaft und ein paar Eßlöffel voll dickeingekochter brauner Coulis hinzu, läßt die Nieren hiermit unter fortgesetztem Herumschwenken heiß werden, aber nicht kochen, und richtet sie sogleich an.

417. **Kalbsnierenschnitte.** Man hackt die Niere fein, fügt gehackte Sardellen, Petersilie, Salz und Pfeffer bei, rührt alles wohl zusammen und bestreicht mit dieser Masse dünne Semmelscheiben, die man vorher mit etwas Wasser besprengt (nicht einweicht) und bratet diese in Butter schön hellbraun. Man kann auch einige Eier und etwas Semmelbrei unter die gehackte Niere rühren. Man garniert diese Schnitte um Gemüse oder um den Braten.

418. **Kalbsbraten mit Sahne.** Man legt eine Kalbskeule auf mehrere Tage in saure Milch oder Buttermilch, trocknet sie dann gut ab und bratet sie mit Butter und dem nötigen Salz unter fleißigem Begießen halb gar. Dann fügt man etwa $^1/_2$ Liter dicke süße oder saure Sahne hinzu, begießt hiermit oft die Keule und bratet sie vollends weich. Dabei gießt man dann und wann etwas Sahne nach, damit der Satz in der Pfanne nicht braun wird. Der Braten muß von der Sahne einen schönen gelbbraunen Überzug erhalten. Nachdem man den Braten auf eine Schüssel gelegt hat, rührt man den Bratensatz mit etwas Sahne und kochender Jüs von der Pfanne los, gießt ihn durch ein Sieb, fettet ihn ab, kocht ihn zu einer seimigen Sauce ein und giebt diese zum Braten.

Man kann die Sauce auch mit etwas Citronensaft und Sardellenbutter vermischen. Ein Nieren- oder Rippenstück vom Kalbe kann auf dieselbe Weise bereitet werden.

419. Braten aufzuwärmen. Es ist sehr schwierig, einen Braten so aufzuwärmen, daß er nicht ein wenig trocken würde. Die beste Art, denselben zu erwärmen, ohne daß er zu viel von seinem Safte verliert, dürfte vielleicht folgende sein: Besteht der Rest des Bratens, sei es nun Rinder-, Kalbs-, Hirsch- oder Rehbraten, aus einem noch ungeschnittenen Stück, so lege man dasselbe in eine passende Pfanne, in welcher man zuvor ein gutes Stück Butter gelb werden ließ, gieße die übriggebliebene Bratensauce hinzu, decke den Braten mit einem Napf oder sonst passenden Gerät so fest als möglich zu, setze ihn in die nicht zu heiße Bratröhre oder auf eine heiße Stelle der Kochmaschine und lasse ihn dort unter wiederholtem Begießen mit seiner Sauce, je nach seiner Größe, eine Stunde oder länger stehen und gut durchwärmen. Kochen darf der Braten aber durchaus nicht, weil er sonst seinen ganzen Saft verlieren und zähe werden würde.

Will man den Braten in Scheiben geschnitten erwärmen, so lege man diese, welche nicht zu dünn sein dürfen, höchstens 10 Minuten vor dem Auftragen in eine Pfanne, in welcher man Butter gelblich werden ließ, eine Bratenscheibe neben die andere, decke einen Deckel darüber, setze sie auf gelindes Feuer, lasse sie heiß werden, aber ja nicht braten, richte die Bratenscheiben so auf eine heiße Schüssel an, daß sie ein ganzes Stück bilden, und gieße die Butter nebst etwas siedendheißer Jüs darüber. Nochmals sei daran erinnert, daß das Fleisch hart und zähe werden würde, sobald es auch nur einen Augenblick ins Kochen geriete.

III. Vom Hammel- oder Schöpsenfleisch.

420. Hammelbraten. Hierzu nehme man die Keulen oder den Rücken. Das Fleisch muß, wenn es mürbe werden soll, sehr altgeschlachtet sein. Man klopfe den Braten tüchtig, spicke ihn, wenn man es liebt, mit Schalotten, lasse Butter in einer Pfanne gelb werden, lege den Braten hinein, begieße ihn mit der Butter, salze ihn und brate ihn in einem nicht zu heißen Ofen unter oftmaligem Begießen und wiederholtem Zuguß von ein wenig Wasser einige Stunden. Der Rücken darf natürlich nicht so lange braten. Man kann denselben auch mit Speck spicken, nachdem man ihn zuvor sauber abgehäutet hat. Vorzüglich saftig wird der gespickte Hammelrücken, wenn man ihn in einem recht heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter 10—25 Minuten bratet. — Der Bratensatz wird mit ein wenig Jüs oder Wasser von der Pfanne losgekocht, durch ein feines Sieb gegossen, entfettet, mit ein wenig Braunmehl oder etwas Klarmehl seimig verkocht und als Sauce zum Braten gegeben.

421. Geschmorte Hammelkeule. Eine schöne, altgeschlachtete

Hammelkeule wird tüchtig geklopft, gewaschen, wenn es nötig ist, mit Schalotten gespickt und in eine Kasserolle gelegt. Man gießt etwa 1/4 Liter Wasser oder Weißbier darunter, thut Salz, Zwiebeln, Wurzeln, ein paar Gewürznägel, ein Lorbeerblatt und einige Stengelchen Thymian und Basilikum daran, und läßt die Keule zugedeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen langsam schmoren. Wenn die Brühe kurz eingeschmort ist, so läßt man die Hammelkeule, indem man sie öfters umwendet, auf beiden Seiten schöne Farbe nehmen, gießt dann und wann ein wenig Bier oder Wasser hinzu (jedoch nur soviel, daß die Keule immer in kurzer Brühe schmort) und begießt sie oft mit ihrer Brühe, damit sie recht glänzend glasiert wird. Nach 3—4 Stunden langsamen Schmorens wird die Keule weich sein. Man nimmt sie dann aus ihrer Brühe, fettet dieselbe ab, fügt etwas Bier, Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig in Butter gelbgeschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, gießt diese durch ein Sieb und giebt sie zur Hammelkeule. — Geschmorte Gurken, Champignons oder Steinpilze (siehe die Zubereitung derselben in dem Abschnitte: Von den Gemüsen) sind passende Zugaben zu dieser Hammelkeule. Man kann dieselbe auch mit grünen oder weißen Bohnen, Rüben, Kohl ꝛc. auftischen; in diesem Falle darf die Keule jedoch nicht mit Bier, sondern muß mit Wasser oder schwacher Fleischbrühe geschmort werden.

422. Hammelkeule à la Daube. Man klopft die Hammelkeule tüchtig, durchspickt sie mit in gemischtem Gewürz gewälzten Speck- und Schinkenstreifen wie Schmorfleisch, legt sie in eine Kasserolle, gießt schwache Fleischbrühe oder Wasser, etwas weißen Wein und ein wenig Essig darüber, so daß die Keule mit der Flüssigkeit beinahe bedeckt ist, thut Wurzeln, Zwiebeln, Salz, Gewürz, einige Schalotten und ein Bündchen Thymian und Basilikum daran, läßt die Keule auf starkem Feuer kochen, schäumt sie gut aus, bedeckt sie mit Papier, deckt die Kasserolle mit ihrem Deckel zu und läßt die Keule in einem mäßig heißen Ofen langsam dämpfen. Wenn die Keule beinahe weich ist, so nimmt man den Deckel und das Papier davon ab und läßt sie unter öfterem Begießen schöne hellbraune Farbe nehmen. Schmort die Brühe zu kurz ein, so gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Ist die Keule weich, so nimmt man sie aus ihrem Fond, fettet diesen ab, verdünnt ihn mit Fleischbrühe oder Wasser, färbt ihn mit Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich, gießt ihn durch ein Sieb, fügt ein wenig Weiß- oder Braunmehl hinzu und kocht ihn unter stetem Umrühren seimig ein. Die Keule wird wieder in den Fond gelegt und unter wiederholtem Begießen mit demselben bis zum Anrichten heiß erhalten. Man kann diese Keule auch kalt auftischen, wozu sie sich vorzüglich eignet.

423. Marinierte Hammelkeule mit farcierten Gurken. Man legt eine Hammelkeule, nachdem dieselbe tüchtig geklopft, abgehäutet und wie eine Rehkeule gespickt ist, in einen Napf, fügt scheibig geschnittene

Mohrrüben, etwas Sellerie, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, ein paar Schalotten, Gewürznägel, Pfeffer, englisches Gewürz, etwas Thymian und Basilikum, einen Theelöffel voll Wachholderbeeren, nach Belieben auch eine Zehe Knoblauch hinzu, gießt etwa 1/2 Liter Wein- oder Bieressig darüber, läßt die Keule einige Tage in dieser Marinade liegen und wendet sie täglich um. Dann bratet man die Keule mit Butter in einem heißen Ofen oder am Spieße unter fleißigem Begießen zu schöner Farbe und gar. Die Ingredienzen der Marinade kann man mit etwas Wasser auskochen, die Flüssigkeit durch ein Sieb und dann solche unter den Braten gießen, so oft ein Zuguß erforderlich sein sollte. Der Bratensatz wird entfettet, mit etwas Rotwein und Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne losgekocht, durch ein Sieb gegossen, mit ein wenig Weißmehl oder Kartoffelmehl, das mit etwas Wasser klargerührt ist, seimig gekocht und in einer Sauciere zur Keule gegeben. Die Gurken werden geschält, ausgehöhlt (am besten mit einem runden Gemüsebohrer), eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, mit einer Farce nach Nr. 12 gefüllt und mit etwas Butter, Fleischbrühe und Essig auf gelindem Feuer zugedeckt weichgeschmort. Man wendet die Gurken, wenn die untere Seite weich wird, behutsam um, läßt sie dann vollends weichschmoren, richtet sie auf eine Schüssel oder Assiette an und maskiert sie mit Sauce, damit sie ein gutes Aussehen erhalten.

424. Gedämpftes Hammelcarree. Man nimmt ein schönes Hammelrippenstück, haut das Rückgrat behutsam davon ab, ohne das Fleisch zu beschädigen, wäscht das Stück sauber und legt es in eine passende Kasserolle, in welcher man zuvor etwas Butter gelb werden ließ, bratet es auf gelindem Feuer zu schöner hellbrauner Farbe, wendet es um, so daß die fleischige Seite oben ist, fügt einige Zwiebeln, ein wenig Wurzelwerk, einige Pfefferkörner und Gewürznägel, ein Bündchen Thymian und Basilikum, ein Lorbeerblatt, etwas Salz und etwa 1/4 Liter Wasser hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt langsam weichdämpfen. Sollte die Brühe zu kurz einschmoren, so wird ein wenig Wasser hinzugegossen. Beim Anrichten seiht man die Brühe durch ein Sieb, fettet sie ab, färbt sie mit ein wenig Zucker-Jüs bräunlich und giebt sie, so wie sie ist, oder mit ein wenig Klarmehl seimig eingekocht zum Fleisch.

425. Hammelcarrees, glasiert. Man koche ein Hammelcarree, von welchem der Rückgratknochen vorsichtig abgehauen wurde, in soviel Wasser, daß das Carree damit reichlich bedeckt ist, mit ein wenig Salz, Wurzeln, Gewürz und Zwiebeln nicht zu weich, nehme es heraus, lege es mit der fetten Seite nach unten auf ein Geschirr und lasse es erkalten. Die Brühe gieße man durch ein Sieb, fette sie rein ab und koche sie auf starkem Feuer zu einem dünnen Sirup ein. Das erkaltete Hammelcarree schneide man in kotelettförmige Stücke, putze diese wie Kotelettes aus, lege sie in die eingekochte Brühe und mache sie auf schwachem Feuer unter

fleißigem Begießen mit der Brühe heiß. Man garniert mit diesen Hammelcarrees verschiedene Gemüse, wie: Püree von Maronen, Endivien, Bohnen u. s. w. Auch kann man diese Hammelcarrees auf dem Roste braten; anstatt sie in der Brühe heiß zu machen, tauche man sie in Butter, paniere sie mit Semmel und Ei und brate sie auf dem Roste schön hellbraun.

426. **Hammelkeule wie Rehkeule bereitet.** Man lasse eine Hammelkeule am kühlen Ort 8—10 Tage hängen oder lege sie, nachdem sie einige Tage gehangen, 2—3 Tage in Braunbier oder Milch, klopfe sie tüchtig, entferne alles Fett und alle lappigen Teile, spicke sie fein, wie eine Rehkeule und brate sie wie diese in Butter höchstens 1 Stunde bei starker Hitze recht saftig zu schöner brauner Farbe, und thue saure Sahne an die Sauce. Im Sommer darf sie natürlich, wenn kein Eis vorhanden, nicht so lange hängen.

427. **Pillaw.** Ein schönes Hammelrippenstück, von welchem man das Rückgrat abgehauen hat, wird in Wasser mit Wurzeln, einer Zwiebel und ein wenig Salz weichgekocht. Ehe das Fleisch vollkommen gar ist, thut man etwas Koriander, Kardamom, einige Gewürznelken und Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüte und ein Stückchen Zimt hinzu und läßt es hiermit vollends weichkochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, fettet sie rein ab und läßt sie bis zu einem reichlichen Liter einkochen. Nun läßt man in einer Pfanne etwa 100 Gr. Butter zergehen, fügt 1 Pfund (500 Gr.) guten Reis, der zuvor mit warmem Wasser gewaschen und in gelinder Ofenwärme wieder getrocknet ist, hinzu, bratet den Reis unter fortwährendem Umrühren gelblich, schüttet ihn in eine Kasserolle, gießt die Hammelfleischbrühe darauf und läßt den Reis gut zugedeckt auf schwachem Feuer oder im mäßig warmen Ofen weich und trocken ausquellen. Hierauf schneidet man das unterdessen warm erhaltene Hammelfleisch in Stücke, legt es auf eine Schüssel und richtet den Reis darüber an. Man kann den Pillaw mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und mit Zwiebeln, welche in Ringe geschnitten, in Mehl umgewendet und in Backbutter goldgelb ausgebacken sind, garnieren.

428. **Hammel=Kotelettes.** Von einem recht fleischigen, altgeschlachteten Hammelrippenstück werden die Rückgratknochen bis an die Rippen mit einem scharfen Hackmesser behutsam abgehauen; dann schneidet man einen Teil des das Fleisch bedeckenden Fettes nebst der auf dem Fleische befindlichen sehnigen Haut davon ab und schneidet das Rippenstück, je nachdem es stärker oder schwächer ist, oder man die Kotelettes größer oder kleiner machen will, zwischen je zwei bis drei Rippen hindurch in Kotelettes. Ist das Rippenstück recht stark, so kann man es zwischen jeder Rippe durchschneiden. Man putzt die Kotelettes sauber aus, wie es in Nr. 386 angegeben ist, schlägt sie mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, stutzt sie rundlich zu, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie

mit Ei und geriebener Semmel, und bratet sie in Butter schön gelbbraun, oder man bratet sie unpaniert in Butter. Man kann die Kotelettes auch paniert oder unpaniert rösten; im ersteren Falle taucht man sie in zerlassene Butter und wendet sie in geriebener Semmel um; im anderen hingegen taucht man sie nur in zerlassene Butter. Gewöhnlich giebt man die Kotelettes als Beilage zu Gemüsen; man kann sie aber auch als selbständiges Gericht auftischen und giebt alsdann gebratene Kartoffeln und eine gute Jüs oder eine recht pikante braune Kräuter=Sauce dazu.

429. **Hammel=Kotelettes, sautiert.** Nachdem die Kotelettes wie in voriger Nummer geschnitten, breitgeschlagen und ausgeputzt sind, lege man sie in ein flaches Geschirr, welches mit Butter ausgestrichen ist, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, gieße etwas zerlassene Butter darüber und mache sie kurz vor dem Anrichten in einigen Minuten auf starkem Feuer gar. Sie müssen dabei einigemal umgewendet werden, dürfen keine Farbe nehmen und werden als Beilage von Gemüsen oder als selbständiges Gericht mit einer braunen Kräuter= oder Champignons= ꝛc. Sauce auf den Tisch gegeben. Man überziehe die Kotelettes, wenn sie angerichtet sind, vermittelst eines Pinsels mit einer Fleischglace. Auch kann man sie als

430. **Hammel=Kotelettes à la Soubise** auf die Tafel geben. Wenn die Kotelettes wie in der vorigen Nummer sautiert sind, werden sie im Kranze auf eine Schüssel angerichtet und mit Fleischglace überzogen. In die leergebliebene Mitte der Schüssel wird ein Zwiebel=Püree gegeben. Dasselbe bereitet man folgendermaßen: Man schneidet etwa ein Dutzend weiße Zwiebeln in feine Scheiben, blanchiert sie 5 Minuten in siedendem Wasser, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb, setzt sie mit etwas guter Butter und einer guten Schnitte magerem Schinken auf gelindes Feuer, läßt sie weichschwitzen, mischt ein wenig Mehl darunter, gießt etwas gute Bouillon und Sahne hinzu, und kocht hiervon unter beständigem Rühren einen ziemlich dicken Brei, streicht denselben durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit ein wenig feiner Butter und etwas blonder Fleischglace, würzt ihn mit dem nötigen Salze und rührt ihn kurz vor dem Anrichten auf dem Feuer siedendheiß.

431. **Hammelsteaks.** Dazu nimmt man eine starke, recht altgeschlachtete Hammelkeule. Man häutet die Keule glatt ab, löst wie zu Fricandeaus die Muskeln aus, häutet dieselben auf der innern Seite ebenfalls und schneidet quer durch den Faden hübsche Stücke, gleich kleinen Beefsteaks, daraus, schlägt diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, beschneidet sie zu runder Form, streut Pfeffer und Salz darüber, und bratet sie in Butter rasch gar und bräunlich. Gebratene Kartoffeln und eine gute Jüs werden dazugegeben. Übrigens können die Hammelsteaks auf alle bei den Beefsteaks angegebene Arten zubereitet werden. Auch von den langen Rückenmuskeln des Hammels können die Steaks gemacht werden.

432. Gedämpftes Hammelfleisch mit Rotwein. Man schneidet aus einer altgeschlachteten Hammelkeule oder aus einem Hammelcarree fingerdicke Stücke, welche man, nachdem sie mit dem Hackmesser ein wenig flachgeklopft sind, mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer nicht zu großen Kasserolle läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, legt eine Schicht Fleisch hinein, darüber einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Nelken und Gewürzkörner und ein Lorbeerblatt, dann wieder eine Schicht Fleisch u. s. w. Man gießt soviel Rotwein hinzu, daß das Fleisch damit bedeckt ist, deckt die Kasserolle mit ihrem Deckel fest zu, läßt das Fleisch rasch aufkochen und dann so lange langsam dämpfen, bis es weich ist; sollte das Fleisch zu kurz einkochen, so macht man einen Zuguß von etwas Wasser. Nun gießt man den Fond von dem Fleische ab, kocht ihn mit etwas mit Wasser klargequirltem Kartoffelmehl seimig, färbt ihn mit Zucker-Jüs (Nr. 36) bräunlich, seiht ihn durch ein Sieb und gießt ihn über das angerichtete Fleisch.

433. Gebratene oder geröstete Hammelbrust. Nachdem die Hammelbrust in Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz weichgekocht ist, nehme man die Rippen nebst den losen Brustknochen heraus, lasse die Brust erkalten, schneide sie in hübsche Stücke, würze diese mit Pfeffer und Salz, paniere sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie mit Butter in einer Pfanne schön gelbbraun. Man kann die Stücke auch in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei tauchen, in geriebener Semmel umwenden und auf dem Roste über Kohlenglut zu schöner Farbe braten. Gewöhnlich wird die so zubereitete Hammelbrust als Beilage zu Gemüsen gegeben.

434. Gefüllte Hammelschulter mit Gurken. Man löse aus einer schönen fleischigen Hammelschulter den Knochen mit einem scharfspitzigen Messer behutsam heraus, ohne dabei die Haut zu durchschneiden, würze das Fleisch mit Pfeffer und Salz (nach Belieben kann man dasselbe auch mit Speck durchspicken), fülle die Schulter mit einer Farce nach Nr. 12, nähe die Öffnung sauber zu, gebe der Schulter eine runde Form, umschnüre sie mit Bindfaden, lege sie in eine passende Kasserolle, füge etwas Sellerie, einige Mohrrüben und Zwiebeln, etwas Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein Bündchen Thymian und Basilikum, ein wenig Salz und etwas fette Bouillon oder Wasser und ein wenig Butter hinzu und lasse die Hammelschulter auf gelindem Feuer oder im Ofen gut zugedeckt unter oft wiederholtem Begießen in kurzer Brühe langsam weichschmoren. Ehe die Schulter vollkommen weich ist, nehme man den Deckel ab und lasse sie im Ofen schöne Farbe nehmen. Kurz vor dem Anrichten nehme man die Hammelschulter aus ihrer Brühe, ziehe den Faden heraus, lege sie auf eine Schüssel und stelle sie warm. Die Brühe gieße man durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab, koche sie auf starkem Feuer ganz kurz ein und

glasiere damit die Hammelschulter. Eine Gurken=Sauce nach Nr. 95 wird dazugegeben.

435. **Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel.** Man nimmt dazu das Rippenstück, die Brust, die Blätter oder den Hals, knickt die Knochen ein, so daß es gute Portionsstücke giebt, und kocht das Fleisch in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Wurzeln weich. Die Brühe gießt man durch ein Sieb davon ab und bereitet von derselben eine Zwiebel=Sauce mit Kümmel nach Angabe der Nr. 108. Dann schneidet man das Fleisch in die durch das Einknicken der Knochen bezeichneten Portionen, nimmt die losen Knochen heraus, legt das Fleisch in die Sauce, thut das gehörige Salz daran und läßt es auf gelindem Feuer wieder heiß werden. Zu diesem Fleische sind geriebene Kartoffeln (Nr. 605) am passendsten.

436. **Ragout von Hammelbraten.** Hierzu eignen sich Reste von gebratenem, gedämpftem oder gekochtem Hammelfleisch. Man schwitzt etwas Mehl in Butter gelblich, fügt eine feingehackte Zwiebel oder einige feingehackte Schalotten hinzu, läßt das Mehl hiermit noch eine kurze Zeit schwitzen, gießt Fleischbrühe und ein wenig Fleisch= oder Zucker=Jüs darauf, thut ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, etwas Weinessig oder Estragonessig, ein wenig Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker daran, kocht hiervon eine seimige braune Sauce, vermischt diese mit dem in hübsche Stücke geschnittenen Fleisch und läßt dasselbe auf gelindem Feuer noch eine Zeit lang sacht schmoren. Man giebt dazu in der Schale gekochte oder geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln. Ein feineres Ragout ist:

437. **Emincée von Hammel.** Man schneidet das Fleisch einer erkalteten gebratenen oder gedämpften Hammelkeule, nachdem man die braune Haut und die Sehnen davon abgeschnitten hat, in feine rundliche Scheiben von der Größe eines Markstückes. Einige Zwiebeln schneidet man in feine Scheiben, dünstet sie in Butter weich, läßt sie aber nicht braun werden, fügt etwas Mehl hinzu, läßt dasselbe gelbschwitzen, füllt Fleischbrühe darauf, setzt etwas Fleisch= oder Zucker=Jüs, etwas Essig, ein wenig Zucker und etwas Wein hinzu, und kocht hiervon eine dünnseimige braune Sauce; man läßt dieselbe zur Seite des Feuers eine halbe Stunde langsam kochen, nimmt Fett und Schaum davon ab, streicht die Sauce durch ein Sieb, kocht sie unter stetem Umrühren dickseimig ein, fügt das nötige Salz und eine Prise feinen Pfeffer hinzu, vermischt sie mit dem geschnittenen Fleisch und läßt dasselbe unter behutsamem Herumschwenken der Kasserolle auf dem Feuer heiß werden. Man garniert das Emincée, nachdem man es auf eine Schüssel angerichtet hat, mit Semmel=Croutons oder mit Crepinettes nach Nr. 414, oder man richtet es in einem nach Anweisung der Nr. 384 bereiteten Reisrand an.

438. **Haschee von Hammel.** Gedämpftes oder gebratenes Hammelfleisch wird von der braunen Haut und den Sehnen befreit, mit dem

Wiegemesser grobkörnig gehackt und mit einer wie zum Emincée in voriger Nummer bereiteten Sauce vermischt. Man garniert das Haschee gewöhnlich mit verlorenen Eiern nach Nr. 6 oder mit Semmel-Croutons.

439. Hammelkaldaunen. Sie werden zubereitet wie die Rindskaldaunen in Nr. 364.

440. Hammelzungen. Die Zungen werden blanchiert, in Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und ein wenig Gewürz weichgekocht, abgehäutet, in fetter Brühe heiß erhalten, und mit einer Sardellen-, Madeira- oder Rosinen-Sauce aufgetischt. Auch werden die Hammelzungen zu Ragouts oder als Garnitur verschiedener Gemüse, als: Endivien, Spinat, Rüben, Kohl rc., angewendet. Man schneidet sie in letzterem Falle der Länge nach in Hälften und glasiert sie mit Fleischglace oder mit der kurz eingekochten Brühe, in welcher sie gekocht wurden.

441. Gratin von Hammelzungen. Wenn die Zungen weichgekocht, abgehäutet und der Länge nach einmal durchgeschnitten sind, bereite man ein Gratin davon, ganz in derselben Art, wie das Gratin von Kalbsmilch in Nr. 404.

IV. Vom Lammfleisch.

442. Lammbraten. Zum Braten nimmt man die Lammkeule mit dem Nierenstück, wäscht sie, wenn es nötig ist, trocknet sie gut ab, legt sie (die beste Seite oben) in eine Pfanne, salzt sie und bratet sie mit viel Butter in einem ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen, je nach ihrer Größe, 1—1 ½ Stunde und schön gelbraun. Dann und wann gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser darunter und hütet sich, den Satz in der Pfanne zu braun werden zu lassen, weil sonst der Braten eine schlechte Farbe erhält. Den Bratensatz rührt man mit etwas kochender Fleisch-Jüs, Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, gießt ihn durch ein feines Sieb, fettet ihn ab, kocht ihn mit sehr wenig gelbgeschwitztem Mehl schwachseimig ein und giebt ihn zum Braten. Der auf die Schüssel gelegte Lammbraten wird mit schön grün und kraus gebackener Petersilie garniert. — Soll die Lammkeule gespickt werden, so läßt man sie in kochendem Wasser steif werden, in kaltem Wasser verkühlen, und trocknet sie auf einem Tuche ab.

443. Lammbrüste, geröstet. Die Lammbrüste werden gut gewaschen und in etwas Wasser mit Butter, Wurzelwerk, einer Zwiebel und Salz weichgekocht. Nachdem man dann die Rippen- und Brustknochen aus den Lammbrüsten herausgenommen hat, legt man letztere auf eine flache Schüssel, deckt ein passendes, leicht beschwertes Blech darüber, läßt sie erkalten und schneidet sie in hübsche viereckige oder herzförmige Stücke. Man bestreut diese mit Salz und Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter, wendet sie in geriebener Semmel um, bratet sie auf

dem Rost auf beiden Seiten schön gelbbraun und wendet sie als Gemüse-Beilage an.

444. Gefüllte Lammbrüste. Sie werden wie die gefüllte Kalbsbrust in Nr. 378 bereitet und mit einer Morcheln- oder Champignons-Sauce gegeben. — Man kann auch junge Gemüse, als Spinat, grüne Erbsen, Spargel ꝛc., dazu geben.

445. Lamm-Kotelettes. Sie werden von dem Rippenstücke eines starken Lammes wie Hammel-Kotelettes gemacht; natürlich fallen sie weit kleiner aus, als diese. Man kann die Lamm-Kotelettes auch von gehacktem Fleische bereiten und verfährt dann auf folgende Weise: Man schabt das Fleisch sowohl vom Rippenstücke, als auch vom Blatte, rein aus Häuten und Sehnen, hackt es fein, vermischt es mit einem Drittel soviel Butter und dressiert es an die ausgeputzten Rippen zu kleinen, gutgeformten Kotelettes, bestreut diese mit Salz, paniert sie mit Ei und Semmel, und bratet sie in Butter zu schöner Farbe. Zu jungen Gemüsen sind diese Kotelettes eine vortreffliche Garnitur.

446. Lamm-Ragout mit Sauerampfer. Man nimmt hierzu das Vorderviertel des Lammes. Das Blatt wird abgelöst, die Brust vom Carree getrennt und alles zusammen 10 Minuten in Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und abgetrocknet. Dann haut man das Fleisch in saubere Stücke, und verfährt weiter damit wie mit dem Frikassee von Kalbsbrust in Nr. 379. Wenn das Lammfleisch weichgekocht ist, gießt man die Sauce durch ein Sieb davon ab, kocht sie zur gehörigen Dicke ein, zieht sie mit einigen Eidottern und etwas saurer Sahne ab, vermischt sie mit etwas Sauerampfer, welcher von den Stielen gestreift, gewaschen und in Butter weichgedämpft ist, gießt die Sauce wieder auf das Fleisch und macht das Ragout in einem Bain-marie oder auf gelindem Feuer kochendheiß.

447. Epigramm von Lamm. Hierzu sind zwei Vorderviertel nötig. Man löst die Blätter davon ab, dämpft sie wie die Lammbrüste in Nr. 443 weich, läßt sie erkalten, schneidet das sauber ausgeputzte Fleisch derselben in feine Scheibchen, fügt einen guten Teil in Butter mit Citronensaft geschwitzter und ebenso geschnittener Champignons hinzu, vermischt beides mit einer schmackhaften Frikassee-Sauce nach Nr. 119 und erhält das Blankett im Bain-marie heiß. Von den ebenfalls weichgedämpften und erkalteten Lammbrüsten schneidet man kleine kotelettesförmige Stücke, putzt diese sauber aus und macht sie in der Brühe, in welcher sie gedämpft worden, heiß. Von den Rippenstücken macht man kleine Kotelettes, paniert diese mit Ei und geriebener Semmel, und bratet sie in Butter zu schöner Farbe. Dann legt man die Kotelettes und die Bruststücke (welche zuvor mit Fleischglace schön glasiert werden müssen) abwechselnd kranzförmig auf eine Schüssel und richtet das Ragout in die Mitte an.

448. Lammsgeschlinge und Lammsköpfe. Das Geschlinge wird

bereitet wie das Kalbsgeschlinge in Nr. 401 und mit gebratenen oder gerösteten Lammsköpfen auf die Tafel gegeben. Die Lammsköpfe werden, nachdem man die Augen herausgenommen hat, gut gewaschen, der Länge nach gespalten, mit Bindfaden wieder zusammengebunden und mit den Geschlingen weichgekocht. Nach dem Erkalten trocknet man die Köpfe gut ab, nimmt sie auseinander, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie recht gut mit Ei und Semmel, und bratet sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun, oder bäckt sie in heißer Backbutter aus. Will man die Köpfe auf dem Roste braten, so taucht man sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei und wendet sie in geriebener Semmel um.

449. **Lammleber.** Die Zubereitung derselben ist der der Kalbsleber gleich.

V. Vom Schweinefleisch.

450. **Schweinebraten.** Hierzu nimmt man das Carree, das Kammstück oder die Keule. Wenn das Schwein jung war, läßt man die Haut auf dem Braten, schneidet sie mit der Spitze eines Messers in lange schmale Streifen quer über den Braten ein, und durchschneidet diese Streifen der Länge des Bratens nach noch ein paarmal, so daß die Haut in längliche Vierecke geteilt ist. Dann salzt man den Braten, gießt ein wenig Wasser darunter, setzt ihn in einen ziemlich heißen Ofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen 2—3 Stunden, auch, wenn der Braten groß ist, wohl noch länger braten. Ist die Flüssigkeit in der Pfanne verdunstet, so daß ein brauner Satz entsteht, so gießt man ein wenig Wasser hinzu. Wenn der Braten fertig ist, so rührt man den Bratensatz mit ein wenig kochendem Wasser von der Pfanne los, gießt die Jüs durch ein Sieb, entfettet sie, kocht sie mit sehr wenig gelbgeschwitztem Mehl schwachseimig ein und giebt sie zum Braten.

451. **Saurer Schweinebraten.** Man lege eine abgehäutete Schweinskeule mit Zwiebeln, Gewürz, etwas Salbei, Thymian und Basilikum und einigen Wacholderbeeren in einen Napf, salze sie, gieße abgekochten und verkühlten Bieressig darüber, und lasse sie einige Tage darin liegen, drehe sie aber täglich zweimal um. Wenn man sie braten will, lege man die Keule in eine Pfanne oder in einen Schmortopf, gieße etwas von dem Essig darunter und lasse sie einige Stunden im ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen braten. Geht dabei der Fond zu kurz ein, so gieße man ein wenig kochendes Wasser hinzu. Wenn die Keule weich ist, bestreue man sie mit feingestoßenem Zwieback, der mit ein wenig gestoßenem Zucker und Nelken vermischt ist, und lasse sie im Ofen oder unter einer glühenden Schaufel Farbe nehmen. Den Bratensatz rühre man mit etwas siedender Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne

los, gieße die Jüs durch ein Sieb, entfette sie und koche sie mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl seimig ein.

452. Schweinskeule mit einer Kruste. Von der Keule wird vor dem Braten die Schwarte abgetrennt, hierauf mit frischem Wasser dieselbe gehörig abgewaschen oder abgespült, einige Zoll voneinander mit Gewürznelken besteckt, sowie mit soviel Salz bestreut, als nötig erscheint, und nun in der Bratpfanne mit dem nötigen Wasser in den Bratofen geschoben. Anfangs darf derselbe jedoch nicht zu heiß sein, denn es könnte auf diese Weise dann leicht geschehen, daß die Keule von außen schnell gargebraten wird, während sie im Innern noch roh und blutig bleibt. Auch muß dieselbe fleißig begossen und das verdunstete Wasser oft durch neues, kochendes ersetzt werden. Um zu ermitteln, ob die Keule gehörig durchgebraten, braucht man nur mit einer Gabel leicht hineinzustechen (jedoch darf dies nicht oft und muß sehr behutsam geschehen, weil sonst der Saft entweicht). Ist dieser Zeitpunkt eingetreten, der gewöhnlich nach $2^1/_2$—3 Stunden erfolgt, so schöpft man das überflüssige Fett von der Bratenbrühe ab, bestreut die Schwartenseite etwa fingerdick mit mit einer Mischung von geriebener Brotrinde, Zucker und einigen feingestoßenen Nelken und stellt die Keule, ohne sie weiter zu begießen, wiederholt in den Ofen, damit die aufgestreute Brotkruste leicht erhärtet.

453. Gekochter geräucherter Schinken. Man wässere den Schinken 12 Stunden oder länger in lauwarmem Wasser, kratze das Unreine davon ab, schneide von der unteren Seite alles Schwarze und Trockene weg, koche ihn in Wasser auf starkem Feuer an und lasse ihn dann auf schwachem Feuer langsam ziehen, so daß die Brühe nur perlt. Der Schinken kann 3—5 Stunden auf dem Feuer stehen. Es ist zwar selten, daß er schon in 3 Stunden weich wird, doch thut man wohl, wenn man ihn nach Verlauf dieser Zeit untersucht. Läßt sich mit einer Spicknadel leicht hineinstechen, so ist der Schinken gut und man nehme ihn aus der Brühe. Um zu verhüten, daß der Schinken beim Herausnehmen auseinander falle, schnüre man ihn vor dem Kochen mit Bindfaden oder binde ihn in ein altes reines Tuch. — Ist der Schinken zum Kaltessen bestimmt und will man ihn verziert auf die Tafel geben, so putze man ihn nach dem Erkalten recht sauber aus und ziehe die Schwarte ab, nachdem man dieselbe zwei Finger breit über der Hesse in Zacken eingeschnitten hat, so daß die Hesse von der zackigen Schwarte bedeckt bleibt. Dann schneide man das Fett recht glatt und verziere den Schinken mit Petersilienblättern, Pfeffergurken, Kapern, recht roten Mohrrüben (die in Scheibchen geschnitten und mit einem Ausstecher in hübsche Figuren ausgestochen sind), Aspic 2c. Giebt man den Schinken warm auf die Tafel, so lasse man ihn in seiner Brühe bis zum Anrichten warm stehen, ziehe dann die Schwarte ab, nachdem man sie, wie oben, rings um die Hesse eingezackt hat, schneite das überflüssige Fett glatt herunter und lege ihn so, oder

mit feingestoßenem Zwieback bestreut, auf die Schüssel. — Sauerkohl, Püree von Erbsen, Backobst und Klöße, Spinat, Grünkohl sind passende Gemüse dazu.

454. Schinken in Burgunder mit Zwiebeln. Nachdem man den Schinken wie in Nr. 453 in Wasser nicht zu weich gekocht und die Schwarte nebst dem überflüssigen Fett davon abgenommen hat, lege man ihn in eine passende Pfanne. Man lasse hierauf die zu einem flüssigen Sirup eingekochte Brühe von 2—3 Kilo (4—6 Pfd.) Rindfleisch mit einer Flasche Rotwein und etwa 70 Gr. Zucker aufkochen, gieße dies über den Schinken und lasse denselben unter fleißigem Begießen mit seinem Fond in einem mäßig heißen Ofen schöne Farbe nehmen. Der Fond muß dabei kurz einschmoren und der Schinken damit schön glasiert werden. Beim Anrichten fette man den Fond ab, vermische ihn mit etwas brauner Coulis (Nr. 76), lasse die Sauce kochen, gieße sie durch ein Sieb oder Haartuch und gebe sie in einer Sauciere zum Schinken, welchen man mit geschmorten oder gefüllten Zwiebeln (siehe die Nummern 692 und 693) garniert.

455. Schinken mit einer Kruste. Man koche den Schinken wie in Nr. 453 in Wasser weich, nehme, ehe er erkaltet, die Schwarte und das überflüssige Fett davon ab, lege den Schinken in eine Pfanne, bestreiche ihn mit Ei, belege ihn dick mit geriebenem Schwarzbrot, welches mit gestoßenem Zucker und gepulverten Gewürznägeln vermischt ist, beträufele ihn mit zerlassener Butter, gieße ein wenig fette Schinkenbrühe darunter und lasse den Schinken in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe backen. Eine Madeira-Sauce nach Nr. 106 wird dazu gegeben.

456. Gebackener Schinken. Man läßt den Schinken, nachdem man die Hesse davon abgehauen und alles Schwarze und Trockene davon abgeschnitten hat, einen Tag wässern, trocknet ihn ab, schneidet die Schwarte herunter, bestreut den Schinken mit einer Mischung von gestoßenem Pfeffer, Gewürznägeln, Lorbeerblättern und getrocknetem Salbei, schlägt ihn in Brotteig, welcher fingerdick ausgerollt ist, fest ein, so daß kein Saft auslaufen kann, und bäckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen 4—5 Stunden. Man giebt diesen Schinken kalt auf den Tisch und garniert ihn, nachdem man den Teig davon abgenommen und den Schinken noch einmal sauber ausgeputzt hat, mit Aspic.

457. Schinken (marinierter). Nachdem man sich vorher eine Marinade gemacht, in die man eine halbe Flasche Rotwein gegossen und welche gehörig verkühlt ist, wird die Schwarte eines Schinkens von einem jungen, einige Tage vorher geschlachteten Schweine mit dem Speck etwa 5 Centimeter hoch abgezogen, der Schinken selbst leicht überklopft und dann zweimal vierundzwanzig Stunden lang in die Marinade gelegt. Will man dann den Schinken herausnehmen, um ihn zu braten, so läßt

man ihn erst gehörig von der Marinade abtropfen, belegt mit der einstweilen beiseite gelegten, abgezogenen Schwarte mit der Fettseite den Boden der Pfanne und bringt den Schinken hinein. Nachdem man ihn mit brauner Butter begossen und mit Salz bestreut, setzt man ihn in einen gutgeheizten Bratofen und läßt ihn anbraten. Von der Marinade gießt man dann nach und nach etwas zu, und ist diese durchs Einbraten alle geworden, muß man das Zugießen wiederholen. Die Bratzeit ist, je nachdem der Schinken groß ist, gewöhnlich gegen 3 Stunden; das Braten muß unter stetem Begießen geschehen. Nur in der letzten halben Stunde wird er noch mit Fett beträufelt. — Ist der Schinken auf diese Weise gargebraten und man will ihn noch mit einer Kruste überziehen, so reibt man einen Teller voll Roggenbrotrinde, mengt darunter feingestoßene Nelken, Zimt, Salz, auch etwas Parmesankäse, besprengt alles dies mit einem Glase Rotwein, streut dies 2—3 Finger dick auf den Schinken und drückt es mit der flachen Hand leicht an denselben an. Nachdem dies geschehen, beträufelt man ihn wiederholt mit Fett, verstärkt die Hitze und läßt ihn so 15 Minuten lang anbraten, indem man das Begießen mit Fett und das Bestreuen mit dem etwa noch übrigen geriebenen Brote wiederholt. Nun kann man die Hitze mehr und mehr verstärken und den Schinken in der letzten Viertelstunde durchaus mit Fett begießen, damit er von allen Seiten hübsch braun wird und ein schönes Ansehen bekommt. Will man den Schinken hierauf aus der Pfanne nehmen, so muß man dabei, damit die Kruste nicht beschädigt wird, sehr vorsichtig verfahren. — Den Rand der Bratenschüssel, auf welche man den Schinken gelegt, kann man mit Petersilie und Citronenscheiben garnieren und das Schinkenbein mit einer papierenen Manschette verzieren. Will man die abgefettete Jüs noch benutzen, so koche man diese mit etwas Rotwein los, streiche sie durch ein Sieb und gebe sie in einer Sauciere mit zur Tafel. — Gewöhnlich giebt man hierzu Sauerkohl; viele richten auch den Schinken allein an und geben nur ein passendes Kompott dazu.

458. Schinkenreste mit Nudeln (Schinken-Begräbnis). Hierzu kann man die Reste eines gekochten Schinkens mit Vorteil verwenden. Diese werden, nachdem man das Trockene und Harte davon abgeschnitten hat, feingehackt. Zuvor habe man von 2—3 ganzen Eiern nach Nr. 7 Nudeln bereitet, diese in siedendem gesalzenen Wasser gargekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Man schwitze nun eine oder mehrere kleine, in Scheibchen geschnittene Zwiebeln in etwas Butter weich, thue etwas Mehl hinzu, gieße Fleischbrühe und Sahne oder Milch darauf, koche hiervon eine dickliche Sauce und streiche diese durch ein Sieb. Nun schwitze man die Nudeln mit einem guten Stück frischer Butter unter wiederholtem Umschütteln auf dem Feuer, bis die Feuchtigkeit verdampft ist, thue die Sauce, etwas geriebenen Parmesankäse, das nötige Salz, nach Belieben auch ein wenig Muskatnuß und feinen weißen Pfeffer hinzu,

und mische alles gut untereinander. Man thue hiernach in eine blecherne oder porzellanene Form eine Schicht Nudeln, lege hierüber eine Schicht gehackten Schinken, dann wieder Nudeln und so fort, bis die Form gefüllt ist; die oberste Schicht muß aus Nudeln bestehen. Diese bestreut man mit ein wenig feingeriebener Semmel, dann mit geriebenem Parmesankäse, träufele zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber und backe das Ganze in einem nicht zu heißen Ofen eine reichliche halbe Stunde. Nimmt dabei die Oberfläche der Speise keine schöne gelbbraune Farbe, so gebe man ihr dieselbe mittelst einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel. — Die Nudeln können ein wenig lang und brauchen auch nicht sehr fein geschnitten zu sein; auch kann man sie zu dieser Speise in rautenförmige Stückchen schneiden. Maccaroninudeln eignen sich ebenfalls zu dieser Speise, auch kann man Reis anstatt der Nudeln nehmen.

459. **Schweins-Kotelettes.** Sie werden wie Kalbs-Kotelettes geschnitten, ausgeputzt, breitgeschlagen, gesalzen und gepfeffert, mit Ei und Semmel paniert und gebraten, oder mit Butter und Semmel paniert und geröstet, oder auch unpaniert gebraten. Sie geben zu vielen Gemüsen eine passende Beilage ab. Auch kann man sie mit gebratenen Kartoffeln und einer Sauce Robert auftischen.

460. **Gehackte Schweins-Kotelettes.** Man schabe das Fleisch des nicht zu fetten Carrees aus den Sehnen, hacke es mit dem Fette fein und dressiere es an die ausgeputzten Rippen fest zu gutgeformten Kotelettes. Man paniere diese, nachdem sie gesalzen und gepfeffert worden, mit Ei und Semmel, und brate sie zu schöner Farbe.

461. **Schweinscarree, krustiert.** Ein Schweinscarree, von welchem das Rückgrat abgehauen ist, wird mit etwas Wasser, Essig, Zwiebeln, Gewürz und Salz weichgekocht. Nach dem Verkühlen beseitige man die losen Rückenwirbelknochen, damit man später hübsche Tranchen schneiden kann, bestreiche das Carree mit Ei, belege es dick mit einer Mischung von geriebenem Schwarzbrote, Zucker, Nelken und Zimt, beträufele es mit Fett, und lasse es, nachdem man ein wenig fette Brühe darunter gegossen hat, im Ofen schöne Farbe nehmen. Eine Kirsch-Sauce nach Nr. 132 ist dazu passend.

462. **Schweinsfilets (Mürbebraten).** Man häute die Schweinsfilets ab, spicke sie fein, lasse Butter in einer Kasserolle gelb werden, lege die Filets hinein, salze sie und lasse sie zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen (ungefähr 15 Minuten). Dabei gieße man, so oft der Fond kurz einschmort, ein wenig Jüs und Wein hinzu, und begieße damit die Filets fleißig. Eine braune Kapern-Sauce ist dazu passend. — Man kann die Schweinsfilets auch mit Butter im heißen Ofen braten und mit ihrer eigenen Jüs auftischen.

463. **Klops von Schweinefleisch.** Diese werden von derbem Schweinefleisch, welches aus Häuten und Sehnen geschabt, mit einem

Drittel soviel frischem Schweinefett sehr feingehackt und mit steifem Semmelbrei, Eiern, Pfeffer und Salz vermischt wurde, ebenso zubereitet, wie es in den Nummern 354 und 355 angegeben ist.

464. Schweinefleisch mit Hirse. Man setzt das Schweinefleisch mit Wasser aufs Feuer, schäumt es gut aus, thut Salz, eine mit Gewürznägeln gespickte Zwiebel, etwas Kerbel und Selleriekraut daran, und kocht es langsam weich. Die Hirse wäscht man zuerst kalt, brüht sie dann mit heißem Wasser ab und wäscht sie nochmals mit kaltem Wasser, gießt die Brühe von dem Fleische durch ein Sieb darauf, fügt das nötige Salz hinzu und läßt sie langsam zu einem mittelmäßig steifen Brei ausquellen. Man richtet das Fleisch an und giebt die Hirse darüber. Ist die Hirse von dem Fleische nicht fett genug, so muß man noch etwas Butter hinzuthun.

465. Roulade von Schwein. Man nehme dazu das Bruststück und die Wamme, schneide alle Knochen heraus, bestreue es mit 2 Löffeln voll Salz und einem halben Löffel Salpeter, wickle es zusammen und lasse es zwei bis drei Tage liegen; dann wasche man es, trockne es ab, belege die innere Seite mit Pfeffergurken und mit in Streifen geschnittener Pökelzunge, bestreue es mit gestoßenem Pfeffer und Nelken, wickele es zusammen, binde es in ein Tuch, schnüre es mit Bindfaden, koche die Roulade in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Thymian und Basilikum weich, lasse sie verkühlen und presse sie zwischen 2 Brettern, von denen das obere beschwert ist. Wenn die Roulade kalt ist, nehme man sie aus dem Tuche, schneide sie in Scheiben und gebe eine Sauce rémolade dazu.

466. Schweinsfüße werden ebenso behandelt wie die Kalbsfüße in den Nummern 320 und 407.

467. Gefüllter Schweinskopf. Einen sauber geputzten und gesengten Schweinskopf schneide man auf der unteren Seite der Länge nach auf, löse die Knochen vorsichtig aus, ohne die Haut zu verletzen, breite ihn auf ein Tuch aus, so daß die Hautseite unten ist, überstreue ihn mit Salz und Pfeffer, bestreiche ihn fingerdick mit einer stark gewürzten, ziemlich festen Faree nach Nr. 12, belege die Farce der Länge des Kopfes nach mit zwei Finger dicken Streifen gekochter Pökelzunge, mit eben solchen Streifen Kalbfleisch oder Schweinefleisch, mit Speckstreifen und Pfeffergurken, auch wohl mit schwarzen Trüffeln, welches alles mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und gehackten Schalotten oder Zwiebeln gut gewürzt sein muß, streiche wieder Faree darüber, belege diese wiederum mit Pökelzunge rc. und streiche dann soviel Faree darüber, daß der Kopf, nachdem er zusammengelegt ist, seine vorige Gestalt wiedererlangt. Dann nähe man den Kopf zusammen, streiche die Farce an der offenen Seite recht glatt, lege eine große frische Speckschwarte darüber, nähe diese fest an den Kopf, nähe auch die Schnauze zu, wickele und nähe den Kopf fest

in ein leinenes Tuch ein, lege ihn in ein passendes Geschirr, füge 4—6 zerhackte Kalbsfüße und die zerhackten Knochen des Kopfes hinzu, gieße soviel Wasser darüber, daß der Kopf damit bedeckt ist, lasse ihn kochen, schäume ihn gut aus, thue Salz, etwas Essig, einige Mohrrüben, etwas Sellerie, Zwiebeln, Pfeffer, Gewürznägel, englisches Gewürz, etwas Thymian, Basilikum und einige Lorbeerblätter hinzu, und lasse ihn langsam 3—4 Stunden oder so lange kochen, bis er weich ist. Man lasse den Kopf in der Brühe beinahe erkalten, nehme ihn heraus, lasse ihn vollends kalt werden, löse das Tuch davon ab, ziehe die Fäden heraus, nehme die Schwarte vom Halse ab, putze den Kopf sauber ab, schneide am Halse eine Scheibe recht glatt ab, damit der marmorierte Inhalt des Kopfes sichtbar wird, glasiere den Kopf recht schön mit Fleischglace, setze ihn auf eine Schüssel und garniere ihn reich mit gehacktem Aspic und Aspic-Croutons. Den Aspic bereitet man von der entfetteten und soweit als nötig eingekochten Brühe, in welcher der Schweinskopf gekocht wurde, nach Nr. 38. Man giebt hierzu eine Sauce rémolade nach Nr. 122 oder eine Cumberland-Sauce nach Nr. 123. — Man kann den Schweinskopf auch, nachdem die Knochen herausgenommen sind, mit Salz, etwas Salpeter, Lorbeerblättern, Gewürznägeln, Pfefferkörnern, Muskatblüte, Zwiebeln, Thymian und Basilikum in einen Napf thun und gut zugedeckt einige Tage marinieren lassen, ehe man ihn wie oben füllt.

468. **Preßkopf.** Einen der Länge nach voneinander gespaltenen Schweinskopf nebst einigen Schweinsfüßen koche man in Wasser mit etwas Salz, Zwiebeln, Gewürz, ein wenig Salbei und etwas Essig weich, nehme beides, nachdem es ziemlich verkühlt ist, aus der Brühe und löse sowohl aus dem Kopfe, als auch aus den Füßen sämtliche Knochen heraus. Die Brühe seihe man durch ein Sieb, fette sie rein ab und koche sie kurz ein. Die Schweinsfüße nebst den inneren fleischigen Teilen des Kopfes und einem guten Stück Pökelzunge schneide man in große Würfel, vermische diese mit gestoßenem Pfeffer, Muskatblüte, Gewürznägeln, etwas von der eingekochten Brühe und dem etwa noch fehlenden Salze, breite alsdann die eine Hälfte des Schweinskopfes mit der Schwarte nach unten auf ein nasses Tuch aus, thue das halb erkaltete geschnittene Fleisch darauf, bedecke dasselbe mit der anderen Hälfte des Kopfes, und zwar so, daß die Schwarte nach oben kommt, decke das nasse Tuch darüber, und lasse den Kopf zwischen 2 Brettchen leicht gepreßt erkalten. Man schneidet den erkalteten Preßkopf in Scheiben und serviert ihn mit Essig und Öl oder mit einer kalten Sauce nach Nr. 122.

469. **Preßkopf auf eine andere Art.** Ein Schweinskopf und ein abgebrühter Kalbskopf werden gesengt, gut gewaschen und nebst einem Stückchen Rinder- oder Schweinspökelfleisch in Wasser mit etwas Salz, Essig, Nelken, Pfeffer, englischem Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und einem Bündchen Thymian und Basilikum weichgekocht; das Fleisch wird

dann von den Knochen abgelöst und in nicht zu feine Würfel geschnitten; die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet und auf starkem Feuer mit einer halben Flasche weißem Wein, etwas französischem Essig, einer feingeriebenen Zwiebel und gröblichgehackter Citronenschale kurz eingekocht. Man vermischt das geschnittene Fleisch mit der eingekochten Brühe, etwas feingestoßenem Pfeffer und Muskatblüte, läßt es noch einmal siedendheiß werden, hütet es aber vor dem Anbrennen, läßt es ein wenig verkühlen, breitet alsdann ein nasses Tuch über eine Kasserolle, schüttet die Masse hinein, bindet das Tuch zusammen, preßt es zwischen zwei Brettchen und nimmt den Preßkopf am andern Tage aus dem Tuche. Man kann auch die Masse in eine Form thun und nach dem Erkalten auf eine Schüssel stürzen, nachdem man die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten hat. Man speist den Preßkopf mit Essig und Öl, welches mit feingehackter Petersilie, Schnittlauch und Estragon vermischt ist, oder mit einer kalten Sauce nach Nr. 122.

470. Sülze. Man koche einen halben Schweinskopf nebst einigen Schweins- und Kälberfüßen in Wasser mit Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Basilikum, Essig und etwas Salz sehr weich, nehme nach einigem Verkühlen die Knochen aus dem Kopf und den Füßen heraus, lasse das Fleisch erkalten und schneide es würfelig oder in längliche Stückchen. Hat man Reste von gekochtem oder gebratenem Fleische, oder von Pökelzunge, so schneide man auch diese würfelig und füge sie hinzu. Wer die Sülze sehr fein liebt, der wiege das Fleisch. Der Schweinskopf kann, wenn man genug Fleischreste hat, auch wegbleiben. Die Brühe fette man rein ab, gieße sie durch ein feines Sieb, koche sie zu einer ziemlich steifen Gallerte ein, füge das geschnittene Fleisch, feingehackte Citronenschale, würfelig geschnittene Pfeffergurken, feingestoßenen Pfeffer (nach Belieben auch etwas Ingwer, Muskatblüte oder geriebene Muskatnuß) und etwas guten Estragon-Essig hinzu, mische alles gut untereinander, lasse es unter stetem Umrühren noch einmal aufkochen und fülle es in eine Form, welche mit kaltem Wasser ausgespült und mit Citronenscheiben und scheibiggeschnittenen Pfeffergurken zierlich ausgelegt ist. Nach dem Erstarren halte man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürze die Sülze heraus. Man giebt zu der Sülze Essig, Öl und gehackte Petersilie oder eine Sauce rémolade.

471. Schweinspökelfleisch (Petit salé). Ein Schweins-Carree oder eine nicht zu fette Brust wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Salpeter gut eingerieben, auf 3 Kilo (6 Pfund) Fleisch nehme man 200 Gr. Salz und 20 Gr. Salpeter, mit Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken in ein Geschirr fest eingelegt und unter öfterem Umwenden 6 bis 8 Tage lang an einem kühlen Orte verwahrt. Dann dämpfe oder koche man das Fleisch und gebe es zu Sauerkraut, Erbsen, Linsen ꝛc.

472. Pain von Schweinsleber. Eine aus der Haut und den

Sehnen geschabte und feingehackte Schweinsleber wird mit einem Drittel soviel feingehacktem Schweinefett, einem Drittel steifgekochtem Semmelbrei, 70 Gr. gehackten Sardellen, gemischtem Gewürz, einigen ganzen Eiern, Salz, 130 Gr. geriebenem Parmesankäse, 2 feingehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln, Champignons und etwas feingehackter Petersilie und Sardellen vermischt. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Form oder Kasserolle mit einem Schweinenetz aus, thut die Leberfarce hinein, schlägt die Enden des Netzes darüber zusammen und bäckt den Pain in einem mäßig heißen Ofen etwa 1½ Stunde. Man läßt den Pain in der Form erkalten, taucht die Form in heißes Wasser, stülpt den Pain auf eine Schüssel, bestreicht ihn recht sauber mit Fleischglace oder mit Aspic, der noch nicht vollständig erstarrt ist, und garniert ihn mit Aspic-Croutons.

473. **Pain von Fleisch.** Hierzu kann man Reste von Braten aller Art vorteilhaft verwenden. Man hacke diese nach Beseitigung aller sehnigen und häutigen Teile sehr fein, nehme ebensoviel feingehackte Kalbs-, Schweins- oder Rindsleber dazu und vermische es nach der Vorschrift in Nr. 472 mit Fett, Semmelbrei und allen dort angegebenen Ingredienzen. Will man den Pain recht schön haben, so streiche man die Farce, nachdem sie in einem Reibenapf tüchtig gerieben oder in einem Mörser gut gestoßen ist, durch ein großes Sieb und vermische sie mit würfeliggeschnittenem Speck und ebenso geschnittener Pökelzunge. Man lege nun eine glatte Form mit dünnen Speckplatten aus, drücke die Farce fest hinein, bedecke sie mit Speckplatten und einem runden Papierblatte und backe sie in einem Bain-marie im Ofen gar. Durch Hineinstechen mit einem Messer läßt sich sehr leicht erkennen, ob der Pain gar ist. Man stürze den Pain erst nach dem vollständigen Erkalten aus der Form und halte dieselbe zu diesem Ende erst einige Augenblicke in heißes Wasser.

474. **Bratwurst.** Mageres Schweinefleisch, welches aus den Häuten und Sehnen geschabt ist, hackt man recht fein, vermischt es mit feingehacktem frischen Speck (Schweinsrückenfett) (zu einem Pfund Fleisch ¾ Pfund oder 375 Gr. Fett) und mischt Salz, ein wenig Pfeffer, nach Belieben auch feingehackte Citronenschale darunter. Man kann unter das Füllsel auch ein wenig Wein, Weißbier oder Wasser mischen, was die Würste lockerer macht; wenn diese jedoch einige Tage aufbewahrt werden sollen, muß man dies unterlassen. Man füllt diese Wurstmasse durch eine Spritze oder durch einen Trichter in sauber gereinigte Schweinedärme, hütet sich aber, diese zu straff zu füllen, weil sie sonst leicht zerplatzen würden, und bindet die Würste in beliebiger Länge ab. In Ermangelung von Därmen rolle man mit der Hand längliche Würste und paniere sie mit Eiweiß und Semmel. Man bratet die Würste auf nicht zu starkem Feuer in Butter gar, wobei man sie einigemal umwenden muß, damit sie auf beiden Seiten eine hübsche braune Farbe erhalten. — Man

kann die Bratwürste auch auf folgende Weise schmackhaft kochen: die Würste, deren Enden fest zusammengedreht sein müssen, legt man in eine Kasserolle, gießt soviel Weißbier darüber, daß die Würste damit bedeckt sind, thut einige Zwiebelscheiben, ein paar Gewürznägel und Pfefferkörner und ein Stückchen Lorbeerblatt hinzu, kocht die Würste langsam gar und nimmt sie aus der Brühe, seiht diese durch ein Sieb und kocht sie soweit ein, daß sie, ohne anzubrennen, als ein brauner Satz auf dem Boden der Kasserolle haftet und sich das Fett klar davon absondert. Man gießt den größten Teil des Fettes ab, kocht den Satz mit etwas Bier los, macht ihn mit Kartoffelmehl ein wenig seimig, fügt ein wenig Zucker und das noch nötige Salz hinzu, legt die Würste wieder hinein und läßt sie in der Sauce schön glasieren.

475. Bratwurst auf dem Rost zu braten (Rost-Bratwurst). Zu diesen äußerst wohlschmeckenden Bratwürsten, die als Beilage zu vielerlei Gemüsen dienen können, nimmt man zur Hälfte gut ausgesehntes, mageres, zur anderen Hälfte fettes Schweinefleisch aus einem guten, dazu passenden Stück, jedoch keinen Schmer, hackt es recht fein, mischt unter das Gehackte grobgestoßenen Pfeffer, etwas Muskatnuß, hinreichend Salz und ein wenig ganz fein zerschnittene Citronenschale oder etwas ausgepreßten Citronensaft. Nachdem man das gehackte Fleisch mit diesen Ingredienzen gehörig untereinander gemengt und in die Därme gefüllt, macht man auf dem Kochherd Holzkohlenfeuer, setzt den Rost, dessen Stäbe jedoch nicht weit voneinander und oben flach sein müssen, darüber und legt die Würste nebeneinander darauf. Haben sie ungefähr 10 Minuten lang gebraten, wendet man sie um und versucht dann zeitweilig durch Hineinstechen mit einer Gabel, ob sie durchgebraten sind, welches sich auch schon durch den duftenden Geruch kundgiebt. Diese Bratwürste sind in den meisten Gegenden Thüringens auf öffentlichen Vergnügungsörtern sowohl, wie auch an Familientischen eine sehr beliebte Speise und man kann sie daher mit Recht „Thüringer Rost-Bratwürste“ nennen, denn nirgends sind sie so überall beliebt, als eben dort.

476. Saucisses. Die Farce zu den Saucisses wird ebenso bereitet, wie die zur Bratwurst. Man füllt sie in gut gereinigte Hammeldärme, teilt sie in beliebig lange Würstchen ab, dreht die Enden derselben fest zu und bratet sie entweder so, wie sie sind, oder mit Ei und Semmel paniert in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man kann die Saucisses auch mit Butter bestreichen und auf dem Roste braten, oder sie schneckenförmig zusammenrollen, mit einem dünnen Zahnstocher durchstechen, damit sie ihre Form behalten, und so rösten oder braten. Selbstverständlich wird der Zahnstocher herausgezogen, wenn man diese Würstchen aufträgt.

477. Spanferkel, gebraten. Das Spanferkel wird, wenn es 14 Tage alt ist, geschlachtet, recht sauber geputzt und ausgenommen ohne es ganz aufzuschneiden. Dann wasche man es, nachdem die Augen aus-

gestochen sind, trockne es innen und außen gut ab, bestreue es inwendig mit Salz und hänge es 12 Stunden auf. Die Lunge und das Herz koche man mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz weich, hacke es mit der Leber fein, vermische es mit der Hälfte soviel zu Sahne gerührter Butter, mit einem Drittel steifgekochtem Semmelbrei, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, etwas gestoßenen und gesiebten Kräutern, als: Thymian, Basilikum und Salbei, 3—4 ganzen Eiern, und rühre alles gut durcheinander. Dann wische man das Innere des Ferkels mit einem reinen Tuche gut aus, fülle es mit der Farce und nähe es zu. Nun lege man das Ferkel in eine Pfanne, deren Boden mit Querhölzern bedeckt ist, und zwar so, daß die Vorderfüße unter die Brust und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen sind, und das Ferkel sich in der Pfanne kauert, setze es in einen heißen Ofen, begieße es zuerst mit Salzwasser, welches man später weggießt, wische mit einer reinen Serviette den hervorquellenden Saft von der Haut des Ferkels ab, weil derselbe, indem er bald braun wird, die Haut fleckig machen würde, gieße dann, nachdem das Wasser beseitigt ist, geschmolzene Butter darunter, und brate das Ferkel unter fleißigem Begießen mit der Butter in etwa 1½ Stunde zu schöner Farbe. — Weil sich beim Braten des Spanferkels wenig Jüs erzeugt, so bereite man von Kalbfleisch eine Jüs und koche mit derselben, nachdem das Ferkel aus der Pfanne genommen ist, den Bratensatz von der Pfanne los, gieße die Jüs durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab, koche sie mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl seimig und gebe sie in einer Sauciere zum Braten. Da das Fleisch des Ferkels weichlich ist, kann man den Geschmack der Sauce mit etwas Citronensaft und Pfeffer heben.

VI. Vom Hirsch.

478. Hirschbraten. Der Hirsch (ebenso wie alles Wild) muß, nachdem er geschossen ist, so lange hängen bleiben, als er nur irgend frisch zu erhalten ist, was natürlich auf die Jahreszeit ankommt. Er wird dadurch viel zarter; doch darf er den frischen Geschmack nicht einbüßen. Die Hirschkeule oder der Rücken wird reingewaschen, von den etwa daran haftenden Haaren befreit, gut und glatt gehäutet und mit Speckstreifen von der Länge eines kleinen Fingers und der Dicke eines Federkiels sauber gespickt. Die Keule wird zuerst auf der unteren Seite gespickt. Dann legt man den Braten in eine passende Pfanne, gießt gelbzerlassene Butter darüber, bestreut ihn mit Salz und bratet ihn in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und saftig gar. Eine große Hirschkeule muß ungefähr 3 Stunden braten, während für den Hirschrücken (Hirschziemer), je nach seiner Größe, eine Bratzeit von 1½—2 Stunden genügt. **Fleißiges Begießen ist bei diesem, wie bei allen anderen Arten von Braten, eine Hauptsache zum Gelingen.** Wenn die

Jüs zu kurz einbratet, so gießt man ein wenig Wasser oder Jüs, welche man von den Fleischabfällen beim Zustutzen des Bratens bereitet hat, dazu. Wohlschmeckender wird ein Wildbraten, wenn man ihn mit saurer Sahne bratet. Diese wird hinzugegossen, wenn der Braten halb gar ist. Wird die Sahne beim Braten zu dick, so verdünnt man sie mit frischer Sahne, oder mit Wasser oder leichter Brühe. Ist der Braten gar, so rührt man den Bratensatz mit ein wenig leichter Brühe von der Pfanne los, gießt die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett davon ab, kocht sie mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl seimig ein und giebt sie in einer Sauciere apart zum Braten.

479. **Fricandeaus von Hirsch.** Nachdem eine Hirschkeule abgewaschen und gehäutet worden ist, löse man die 4 Muskeln aus, häute sie auf der inneren Seite, schlage sie mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, schneide sie rundlich zu; spicke sie sauber und behandle sie weiter wie die Fricandeaus von Kalb in Nr. 372. Man gebe sie als Braten mit dazu passenden Kompottes und Salaten, oder als großes Fleischstück mit einer Madeira-Sauce oder einer braunen Kräuter-Sauce und gebratenen Kartoffeln.

480. **Hirschrücken, krustiert.** Dazu eignet sich ein Hirschrücken, der gut mit Feist belegt ist. Nachdem derselbe gut viereckig zugestutzt, sauber gewaschen, mit Bindfaden umschnürt und in ein passendes Geschirr gelegt ist, wird er mit einigen Litern Wasser, Salz, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Essig nach gutem Ausschäumen langsam weichgekocht, gut abgetrocknet, mit Ei bestrichen, mit geriebenem Schwarzbrot, welches mit Zucker, Zimt und Nelken vermischt ist, belegt, mit Fett beträufelt, mit ein wenig darunter gegossener Fettbrühe in den Ofen gesetzt und hübsch braun gebacken. Dazu giebt man eine Hagebutten-Suppe nach Nr. 131, eine Kirsch-Sauce nach Nr. 132, oder eine kalte Cumberland-Sauce nach Nr. 123.

481. **Geschmorte Hirschkeule.** Eine Hirschkeule wird wie zum Braten vorbereitet und gespickt, mit scheibiggeschnittenen Wurzeln und Zwiebeln, Pfeffer, Gewürznägeln, Thymian, Basilikum, Petersilie, Estragon, Citronenscheiben und Wacholderbeeren in einen Napf gelegt, mit etwas Essig übergossen und an einem kühlen Orte 2—3 Tage verwahrt. Dann lasse man in einem zur Keule passenden Geschirr etwa ½ Pfund (250 Gr.) Butter gelb werden, lege die Keule hinein und salze sie. Sämtliche Ingredienzen, mit welchen die Hirschkeule mariniert war, mit Ausnahme der Wacholderbeeren, welche beseitigt werden, koche man mit 1 reichlichen Liter Jüs (welche von Rindfleisch bereitet sein kann) aus, gieße die Brühe durch ein Sieb, füge eine Flasche Wein hinzu, gieße etwas hiervon unter die Keule, setze diese zugedeckt in einen mäßig heißen Ofen und lasse sie unter fleißigem Begießen sacht schmoren. Wenn die

Brühe kurz eingeschmort ist, so gieße man immer wieder etwas von der übrigen gewürzten Jüs hinzu; reicht diese nicht aus, so nehme man Wasser. Ist die Keule beinahe weich, so nehme man den Deckel davon ab, damit sie Farbe nehmen kann, und lasse sie unter oft wiederholtem Begießen vollends weichschmoren; sie muß mit ihrer kurz eingeschmorten Brühe glänzend überzogen sein. Dann nehme man die Keule aus ihrem Fond, entfette diesen, thue etwas Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Weißmehl hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce, gieße diese durch ein Sieb und gebe sie in einer Sauciere zur Hirschkeule. — Die Fricandeaus in Nr. 479 können auf dieselbe Weise mariniert und geschmort werden.

482. **Hirschblatt.** Dasselbe giebt, wenn es sauber abgehäutet und gut gespickt ist, einen recht guten Braten. Man kann das Hirschblatt auch schmoren, wie die Keule in voriger Nummer, oder auch kleine Fricandeaus nach Art der kleinen Kalbs-Fricandeaus in Nr. 373 daraus bereiten und dieselben mit einer Champignons-Sauce auftischen oder als Garnitur von Sauerkohl anwenden.

483. **Klops von Hirschfleisch.** Wenn man das Fleisch des Blattes oder die Abgänge von den Hirsch-Fricandeaus in Nr. 479 aus den Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt hat, verfahre man damit weiter nach Anweisung der Nr. 354 und 355.

484. **Granate von Wild.** Man schneide aus einem oder beiden Hirschblättern die erforderliche Anzahl kleiner, länglicher und dünner Fricandeaus, spicke sie sauber, mache von dem übrigen Fleische der Blätter eine Farce nach Nr. 12, und bereite davon nach Angabe der Nr. 398 eine Granate, doch mit dem Unterschiede, daß man hier ein braunes, dicksauciges Ragout von Wild oder Rebhühnern mit Champignons, Trüffeln und Kalbsmilch in die Mitte füllt.

485. **Emincée von Hirsch.** Von einem weichgedämpften Blatte oder von dem Reste einer gebratenen Hirschkeule bereite man ein Emincée auf dieselbe Weise, wie es in Nr. 437 beim Emincée von Hammel angegeben ist.

486. **Pain von Hirsch.** Man schabe frisches Hirschfleisch aus Häuten und Sehnen und hacke es mit einer gleichen Menge Hirschleber, die ausgeschabt und mit etwas Butter auf starkem Feuer steifgeschwitzt ist, sehr fein. Ebenso hacke man eine gleiche Quantität frischen Speckes sehr fein. Hiervon bereite man unter Hinzufügung der in Nr. 17 angegebenen anderen Ingredienzen nach Anweisung dieser Nummer eine schmackhafte Farce, der man noch etwas Parmesankäse beimischen kann. Man lege alsdann eine glatte Form mit Speckplatten aus, drücke die Farce fest hinein, belege sie mit Speckplatten und backe den Pain in guter Ofenhitze in einem Bain-marie gar. Man lasse den Pain in der Form kalt und fest werden, halte diese einige Augenblicke in heißes Wasser und stürze den Pain auf eine Schüssel.

487. Ragout von Hirschfleisch. Der Hals, die Blätter oder die Brüste des Hirsches werden gut gewaschen und gereinigt, von allen lappigen Teilen befreit, in hübsche Stücke gehauen und blanchiert, noch einmal abgewaschen und ausgeputzt. Dann bratet man in einer Kasserolle etwas in große Würfel geschnittenen Speck gelblich, thut einige würfelig geschnittene Zwiebeln hinzu, mischt einige Löffel voll Mehl darunter, läßt dies gelblich schwitzen, gießt Wasser und etwas Essig darauf, kocht hiervon eine seimige Sauce, thut das Wildfleisch hinein, fügt Salz, einige Gewürznägel und Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzu, und läßt das Ganze langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf nimmt man den Schaum und das Fett mit einem Löffel ab, nimmt die Fleischstücke heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, färbt sie mit Zucker-Jüs bräunlich, thut etwas Zucker und Estragon-Essig, auch wohl ein paar Gläser Wein hinzu und kocht sie unter stetem Umrühren auf starkem Feuer zur nötigen Dicke ein, thut das Fleisch wieder hinein und läßt es noch einmal aufkochen. — Geschmorte Gurken sind eine passende Zugabe zu diesem Ragout.

488. Filets oder Mürbebraten vom Hirsch. Diese geben, wenn sie gut gehäutet, fein gespickt und in Butter mit oder ohne saure Sahne zu schöner Farbe gebraten sind, einen vortrefflichen kleinen Braten ab.

489. Schmorfleisch vom Hirsch. Es wird von einem Stück der Keule oder des Ziemers wie das Rinder-Schmorfleisch nach Nr. 333 bereitet. Eine gute Art, das Schmorfleisch zur Aufbewahrung einzukochen, ist folgende: Das Fleisch des Hirsches, sei es von der Keule, dem Ziemer oder dem Blatte, wird gewaschen, gesäubert, in große Stücke gehauen, mit gewürzten Speckstreifen durchspickt und schichtweise mit magerem Speck (welcher in große Würfel geschnitten und in einer Pfanne gelbgebraten ist), würfeliggeschnittenen Zwiebeln, gestoßenem Gewürz, Lorbeerblättern, Schalotten, einigen Wacholderbeeren, Citronenscheiben und Salz nicht zu fest in einen großen Schmortopf gelegt. Vorher habe man einige Kalbsfüße in Wasser weichgekocht und die Brühe davon durch ein Sieb geseiht. Diese Brühe nebst etwas Weinessig gieße man über das Wildfleisch, decke den Schmortopf zu, verklebe den Deckel mit Papierstreifen, die zuvor mit Kleister von grobem Mehl und Wasser bestrichen worden, und lasse das Fleisch auf gelindem Kohlenfeuer oder in einem Brat- oder Backofen einige Stunden langsam schmoren. Nun öffne man den Topf, gieße die Brühe von dem Fleische ab und durch ein Sieb, entfette sie, füge etwas Braunmehl, einige Gläser weißen Wein und ein wenig Zucker hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce und färbe dieselbe mit ein wenig Zucker-Jüs (Nr. 36) bräunlich. Sollte nicht soviel Brühe auf dem Fleisch gewesen sein, um davon hinreichende Sauce kochen zu können, so gieße man nach Bedarf kochendes Wasser hinzu. Das Fleisch

lege man in Steintöpfe, gieße soviel Sauce darüber, daß es damit bedeckt ist, lasse es erkalten und verwahre es wohlverdeckt in der Eisgrube oder im Keller.

VII. Vom Reh.

490. **Rehbraten.** Die Bereitung des Rehbratens, sei es Keule oder Rücken, ist der des Hirschbratens gleich. Der Speck zum Spicken desselben muß natürlich feiner geschnitten sein als der zum Hirschbraten, ebenso ist die Dauer der Bratzeit weit kürzer. Ein Rehrücken kann in höchstens $^3/_4$ und die Keule in einer Stunde schön und saftig gebraten sein. Ein längeres Braten dörrt den Braten aus. Fleißiges Begießen kann nicht oft genug anempfohlen werden.

491. **Geschmorte Rehkeule** bereite man nach Angabe der Nr. 481. Der Sauce kann man einen Zusatz von Kapern, geschmorten Gurken oder Champignons geben.

492. **Reh=Kotelettes.** Von einem gut gehäuteten Rehrücken mache man Kotelettes wie die Hammel=Kotelettes in Nr. 429, sautiere sie, wie dort, in Butter gar, richte sie in schönem Kranze auf eine Schüssel an, glasiere sie mit Fleischglace, und gebe eine Champignons= oder Trüffel=Sauce in die Mitte. — Man kann die Reh=Kotelettes auch in eine Mischung von lau zerlassener Butter und Ei tauchen, in geriebener Semmel umwenden, auf dem Roste zu schöner Farbe saftig braten und mit den eben genannten Saucen auftischen.

493. **Klops von Reh.** Dazu schabt man das Fleisch der Blätter aus den Sehnen und Häuten, hackt es fein und verfährt damit nach Angabe der Nummern 354 und 355.

494. **Filets und Escalops von Reh.** Ein zierliches Gericht kann man von Rehblättern bereiten, wenn man aus denselben kleine Fricandeaus schneidet, diese sauber spickt und in kurzer Brühe gar macht und schön glasiert (siehe Nr. 373). Von dem übrigen Fleische der Blätter macht man Klops, der Zahl nach noch einmal soviel als Fricandeaus, in länglicher Form und ebenso groß wie diese. Die Hälfte der Klops macht man in Butter mit Kräutern gar, die andere Hälfte taucht man in zerlassene Butter, welche mit einem Ei vermischt ist, wendet sie in weißer geriebener Semmel um und röstet sie schön gelbbraun. Man richtet die kleinen Fricandeaus abwechselnd mit den sautierten und gerösteten Klops im Kranze auf eine Schüssel an und giebt in die Mitte ein Champignons= oder Kräuter=Sauce. Den Rand der Schüssel kann man mit kleinen Fleurons von Blätterteig besetzen.

495. **Rehleber** ist sehr zart und wohlschmeckend; man bereitet sie wie die Kalbsleber in Nr. 409, 410.

496. **Ragout von Reh** wird wie das Ragout von Hirsch in Nr. 487 bereitet.

VIII. Vom Hasen und Kaninchen.

Abziehen des Hasen: Man hänge den Hasen an einen starken Haken, weide ihn aus, indem man vom Schwanze aus den Leib aufschneidet, das Eingeweide herausnimmt, die Galle von der Leber, welche letztere man nebst Herz und Lunge zurückbehält, loslöst und wegwirft. Dann löst man das Fell am Bauche ab, schneidet rings um die Pfoten die Haut ab und zieht das Fell nach und nach mit dem Messer nachhelfend über den Rücken und die Keulen herunter, löst es von den Vorderläuften, schneidet die Ohren ab und zieht es vollends über den Kopf.

497. Hasenbraten. Nachdem man den Balg des Hasen abgezogen, schneide man die Vorderblätter, den Hals mit dem Kopfe und die Brust mit den Weichteilen des Bauches ab, haue den Schluß zwischen den Keulen auf, reinige das Weidloch und wasche den Hasen recht sauber, lasse ihn aber nicht lange im Wasser liegen, häute ihn glatt ab, vergesse auch nicht die untere Seite der Keulen zu häuten, spicke ihn recht zierlich mit feingeschnittenem Speck und lege ihn in eine passende Pfanne, in welcher man Butter (1/2 Pfund auf einen Hasen) gelbgemacht hat, begieße ihn mit der Butter, salze ihn und brate ihn unter fleißigem Begießen im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man lasse dabei die Butter nicht zu braun werden, und gieße, wenn sich dies nicht anders verhüten läßt, dann und wann ein wenig leichte Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Die zum Braten des Hasen nötige Zeit richtet sich nach der Größe desselben. Ganz junge Hasen können in 15—20, größere etwa in 30, vollkommen ausgewachsene in 45—50 Minuten weich und saftig gebraten sein. Alte Hasen eignen sich nicht besonders zum Braten; damit sie mürbe werden, kann man dieselben einige Tage zuvor in saure Milch oder Buttermilch legen und dann, nachdem sie gut gewaschen, abgehäutet und gespickt sind, in viel Butter unter fleißigem Begießen und wiederholtem Nachgießen von etwas Wasser in einem Ofen, der nicht zu stark geheizt ist, damit der Hase nicht eher braun, als weich wird, langsam mehr schmoren, als braten. Will man den Hasen mit saurer Sahne braten, so nehme man weniger Butter, als oben angegeben, brate den Hasen damit halb gar, gieße dann saure Sahne hinzu, begieße ihn oft damit und lasse ihn schöne hellbraune Farbe nehmen. Ist der Hase weich, so koche man den Bratensatz mit ein wenig leichter Brühe oder Wasser von der Pfanne los, gieße die Jüs durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab und koche sie so kurz als nötig ein; von dem mit Sahne gebratenen Hasen wird der Bratensatz, nachdem er entfettet ist, mit ein wenig frischer Sahne oder Fleischbrühe von der Pfanne losgerührt, zu einer seimigen Sauce eingekocht, durch ein Sieb gestrichen und nach Belieben mit etwas Citronensaft abgeschärft.

498. Kotelettes von Hasen aux fines-herbes. Man häute die Rücken mehrerer starker Hasen, die aber nicht alt sein dürfen, recht glatt, löse die langen Muskeln aus, schneide diese in schrägem Schnitt in kotelettesförmige Stückchen, schlage sie leicht mit der Fläche eines Hackmessers ein wenig breit und stutze sie sauber zu. Die Hasenrippen putze man aus, stutze sie ab, damit sie nicht zu lang sind, und stecke in die Spitze einer jeden Kotelette ein Rippchen. Dann schwitze man in einem Geschirr mit niedrigem Rande, welches zu den Kotelettes passend ist, feingehackte Petersilie, Schalotten und Champignons mit Butter und einem Glase Wein ziemlich kurz ein, lasse es ein wenig verkühlen, lege die Kotelettes hinein, setze sie kurz vor dem Anrichten, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, auf starkes Feuer, wende sie nach einer Minute um und lasse sie unter öfterem Umschwingen, damit sie nicht attachieren, noch zwei Minuten auf dem Feuer stehen, daß sie gar werden, richte sie im Kranze auf eine Schüssel an, entfette die Kräuter, füge ein paar Löffel gute braune Coulis und etwas Citronensaft hinzu, lasse die Sauce aufkochen und gieße sie über die Kotelettes. — Zur Veränderung kann man die Hälfte der Kotelettes, wie die Reh-Kotelettes in Nr. 492, mit Butter, Ei und Semmel panieren und rösten und sie mit den sautierten Kotelettes abwechselnd im Kranze anrichten.

499. Klops von Hasen. Wenn man die Keulen der Hasen, deren Rücken man zu den Kotelettes in voriger Nummer verwendet hat, nicht anders benutzen kann, so schabe man das Fleisch derselben aus Häuten und Sehnen, hacke es fein und bereite Klops davon, wie es in Nr. 354 angegeben ist.

500. Hase en civet. Nachdem man einen Hasen wie in Nr. 497 vorbereitet, aber nicht abgehäutet, sondern nur die zähesten Häute davon abgeschnitten hat, wasche man ihn sehr sauber, haue ihn in hübsche Stücke und lege diese in eine Kasserolle. Dann schneide man ½—¾ Pfund (250—375 Gr.) mageren Speck in Würfel oder in fingerdicke, länglich-viereckige Stücke, brate diese in etwas Butter auf gelindem Feuer gelblich, lege die Speckstücke auf den Hasen, schwitze in dem Fette einige Löffel voll Mehl gelbbraun, fülle leichte Fleischbrühe oder Wasser darauf, koche hiervon eine seimige Sauce, färbe diese mit Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich, thue Salz, Pfeffer, ein paar Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, etwas Essig und ein wenig Zucker hinzu, lasse die Sauce eine Viertelstunde an der Seite des Feuers langsam kochen, gieße sie durch ein Sieb auf den Hasen, gieße noch eine halbe Flasche Rotwein hinzu und lasse den Hasen auf gelindem Feuer langsam weichkochen, nehme auch dann und wann das Fett oder den Schaum davon ab. Wenn der Hase weich und die Sauce noch nicht dick genug eingekocht ist, so gieße man diese ab, koche sie auf starkem Feuer unter beständigem Rühren zu der gehörigen Dicke ein, gieße sie durch ein Sieb wieder auf das Hasenfleisch, füge einen guten

Teil kleiner Zwiebeln, welche mit Fleischbrühe, Butter, Salz und Zucker weich und kurz eingeschmort sind, nach Belieben auch kleine, in Butter eingeschwitzte Champignons hinzu, und mische alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander. Man erhalte das Ragout bis zum Anrichten auf schwachem Feuer oder im Bain-marie heiß, lasse es aber nicht mehr kochen.

501. **Hasenklein.** Man haue das Hasenklein, welches aus den Blättern, der Brust, dem Kopfe, dem Halse, dem Herz, der Lunge und der Leber besteht, nachdem es gut gewaschen, gesäubert und von allen lappigen Teilen befreit ist, in Stücke, blanchiere es, wasche es nochmals recht gut ab, setze es mit Wasser, Essig, Salz, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblatt auf und lasse es langsam weichkochen. Dann brate man würfeliggeschnittenen Speck und Zwiebeln gelblich, lasse einige Löffel Mehl damit gelbschwitzen, füge die durch ein Sieb gegossene Brühe vom Hasenklein nebst ein wenig Zucker-Jüs und einem Stückchen Zucker hinzu, und koche hiervon eine seimige, wohlschmeckende Sauce, lege das Hasenklein ohne die gewürzigen Zuthaten hinein und lasse es auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht schmoren.

502. **Hasenkuchen.** Von dem gut abgehäuteten Rücken eines Hasen werden die Filets abgelöst, mit Speck durchzogen, in Scheibchen geschnitten, mit Salz und gemischtem Gewürz überstreut und mit Essig leicht besprengt; von dem aus Häuten und Sehnen geschabten und feingehackten Fleische der Keulen wird mit halb soviel feingehacktem Schweinefett, halb soviel eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, 3 ganzen Eiern, Salz und etwas gemischtem Gewürz eine Farce bereitet, welche man durch ein Sieb streicht und mit etwas geriebenem Parmesankäse, feingehackter Petersilie, zwei feingehackten, in Butter geschwitzten Schalotten und einigen feingehackten Champignons vermischt. Nun streiche man eine Form mit Butter aus, belege den Boden derselben mit sauber geschnittenen Speckplatten, streue die Form mit geriebener Semmel aus, lege eine fingerdicke Schicht Farce hinein, bedecke die Farce mit einer Schicht von den gut abgetrockneten Fleischscheiben, lege wieder Farce darüber, dann wieder Fleisch, und fahre so fort, bis die Form gefüllt ist. Dann decke man den Kuchen mit Speck zu und backe ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen. Sollte er von unten zu viel Hitze bekommen, so setze man ihn in ein Bain-marie. Wenn der Kuchen gar ist, stürze man ihn auf eine Schüssel, bestreiche ihn, nachdem man das etwa hervortretende Fett beseitigt hat, recht sauber mit Fleischglace und gebe eine braune Kräuter- oder Champignons-Sauce in einer Sauciere dazu.

503. **Polnischer Hasenbraten. — Falscher Hase.** Man bereitet hierzu eine Farce von Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch, nimmt von jeder Fleischart ein gleiches Gewicht, schabt das Fleisch aus Haut und Sehnen, hackt es sehr fein, vermischt es mit Butter und eingeweichter,

trocken ausgedrückter Semmel (auf jedes Pfund etwa 1 knappen Eßlöffel Butter und für 3 Pfennige Semmel), fügt eine feingehackte, in Butter weißgeschwitzte Zwiebel, Salz, einige Eier, ein wenig Muskatnuß und feingehackte Sardellen hinzu, und mischt alles gut untereinander. Will man die Farce recht fein haben, so streicht man sie durch ein großes Sieb. — Man formt von der Farce in einer mit Butter fett ausgestrichenen Bratpfanne einen Hasen, schneidet nicht zu dicke Speckfäden und steckt diese mittelst eines zugespitzten Holzspeilers in die Farce, so daß das Ganze das Aussehen eines gespickten Hasen erhält, streut ein wenig Salz darüber, beträufelt es mit zerlassener Butter, läßt es im ziemlich heißen Ofen unter öfterem Begießen so lange braten, bis der Speck sich bräunt, gießt etwas saure Sahne hinzu und bratet nun den Hasen, ihn oft begießend, bis er gar ist, was etwa ¾ Stunde dauert. Nachdem man dann den Hasen behutsam, ohne ihn zu zerbrechen, herausgenommen hat, schneidet man ihn querdurch in Scheiben und richtet ihn auf eine heiße Schüssel an. Den Fond rührt man mit etwas Fleischbrühe oder saurer Sahne von der Pfanne los, versieht ihn mit dem etwa noch fehlenden Salze, macht ihn, wenn er nicht dick genug sein sollte, mit ein wenig Kartoffelmehl seimig und gießt ihn durch ein Sieb.

504. Kaninchen, gebraten. Das Kaninchenfleisch hat etwas Süßliches und wird deshalb nicht von allen geschätzt, es ist jedoch sehr leicht verdaulich und wenn gut zubereitet, wohlschmeckend. Die wilden Kaninchen sind den zahmen vorzuziehen. Man tötet die letzteren, indem man ihnen am Halse zwischen den Vorderläufen mit scharfem Messer einen tiefen Schnitt beibringt, was sie sofort tötet. Will man Ragout davon machen, so fängt man das Blut auf. Das Abziehen des Felles geschieht wie beim Hasen.

Wenn man das Kaninchen braten will, so lege man es 3—4 Tage in eine Marinade von Essig, Gewürz und Salz. Dann häute man es, spicke es fein, wie den Hasen, und brate es in Butter schnell und saftig.

505. Frikassee von Kaninchen. Ein sauber zugerichtetes Kaninchen wird ein weilchen gewässert, abgetrocknet und in Stücken geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer einreibt. Hierauf schwitze man 2—3 Löffel Mehl mit Butter gelb, verdünne es mit Fleischbrühe, thue Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz dazu, lege das Fleisch dazu und lasse es weich dünsten, dann gieße man die Sauce durch ein Sieb, gebe weichgedünstete Champignons, Cayennepfeffer, und 1 Glas Wein (Madeira) hinein, ziehe sie mit zwei Eidottern ab, und gieße sie über das Fleisch.

506. Kaninchen, gebacken. Man zerlegt das Kaninchen in hübsche Stücke, klopft diese etwas, salzt und pfeffert sie gut, paniert sie mit Zwieback und Ei, und bratet sie schön braun. Man giebt Salat oder kalte Senfsauce dazu.

507. Ragout von Kaninchen. Das Blut wird beim Schlachten

mit Essig hingestellt, das Fleisch in Stücken geschnitten, Herz, Leber und Lunge mit dazu genommen, und mit kochendem Essig übergossen, und 3—4 Tage stehen gelassen. Dann werden 2—3 Löffel Mehl mit Fett gebräunt, und mit kochendem Wasser aufgefüllt. Essig, Citrone, Salz, Gewürz und Zucker, thut man nach Geschmack daran, macht davon eine seimige Sauce, und kocht das Fleisch darin weich, zuletzt gieße man das Blut dazu, doch darf dieses nicht aufkochen.

IX. Vom wilden Schwein.

508. **Wildschweinsbraten.** Die Keule, der Ziemer und das Blatt sind die zum Braten geeignetsten Teile des wilden Schweines. Man kann das Fleisch 2—3 Tage vor dem Gebrauche mit Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, einigen Wacholderbeeren und Essig marinieren, oder dasselbe, besonders wenn es von einem jungen Schweine ist, unmariniert braten. Die Behandlung ist der des Bratens vom zahmen Schweine gleich. Ist das Fleisch mager, so häute man es ab, spicke es und brate es mit Butter oder frischem Schweinefett. Gewöhnlich giebt man zum Wildschweinsbraten außer der Braten-Jüs noch Johannisbeer-Gelee auf die Tafel.

509. **Wildschweinskeule, geschmort.** Nachdem die Schweinskeule entweder abgehäutet und gespickt, oder nur gut gewaschen und abgetrocknet ist, wird sie wie die Hirschkeule in Nr. 481 mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Wacholderbeeren, Essig u. s. w. einige Tage mariniert und dann auf die dort angegebene Weise weichgeschmort. Ebenso kann man auch das Blatt und die Brust bereiten.

510. **Wildschweinsrücken, krustiert.** Der mit Feist bedeckte Schweinsrücken wird ebenso zubereitet, wie der Hirschrücken Nr. 480. Damit die Kruste im Ofen eine recht schöne, an allen Stellen gleich braune Farbe erhalte, ist es notwendig, sie dann und wann mit ein wenig Fett zu beträufeln. Die Saucen Nr. 123, 131 und 132 sind auch hierzu passend. — Die Brust des wilden Schweines kann auf dieselbe Weise krustiert werden.

511. **Ragout vom Wildschwein.** Die Brust und die Wammen haue man in Stücke, wasche und blanchiere sie, putze sie nach dem Auskühlen in kaltem Wasser gut aus und koche sie in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren weich, gieße die Brühe durch ein Sieb, entfette sie und verkoche sie mit Braunmehl, einigen Gläsern Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Zucker-Jüs zu einer dicklichen Sauce, vermische das Fleisch mit derselben und lasse das Ragout bis zum Anrichten auf gelindem Feuer heiß stehen.

512. **Wildschweinskopf.** Man läßt den dicht vor den Schulterblättern abgeschnittenen Kopf in einer Schmiede recht glatt sengen. Dann

macht man einen Einschnitt in das Fleisch rings um den Genickknochen und bricht diesen heraus, löst die Haut rings um die Schnauze von dem Knochen los und macht auf der Stirn einen Einschnitt übers Kreuz, damit die Haut, welche beim Kochen sehr straff wird, sich zusammenziehen kann, wodurch das Aufreißen derselben vermieden wird. Der Kopf wird hierauf mehrere Stunden gewässert, sauber gewaschen, mit Bindfaden eingeschnürt oder in ein dünnes leinenes Tuch gebunden, und in soviel Wasser, daß er damit reichlich bedeckt ist, mit Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Thymian, Basilikum, Salbei, Wacholderbeeren, Salz, Essig und einer oder mehreren Flaschen Wein langsam, so daß die Brühe nur perlt, weich, aber nicht zu weich gekocht. Man läßt den Kopf in der Brühe erkalten, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn gut ab, putzt die Unreinigkeiten davon ab, setzt ihn auf eine Schüssel und verziert ihn, indem man mit Schweineschmalz oder Butter, welche mit Citronensaft recht weißgerührt ist, die Ohren, die Augenhöhlen, die Öffnung auf der Stirn, welche durch den Einschnitt entstanden ist, die Nasenlöcher und die Schnauze, in welche man eine Citrone gesteckt hat, recht sauber und glatt ausstreicht, und dann diese weißgestrichenen Stellen vermittelst einer Papierdüte mit rot- und grüngefärbter Butter oder Schmalz recht schön bespritzt. Den übrigen Teil des Kopfes bestreicht man mit aufgelöster Tafelbouillon. In die Augen setzt man dann noch ein paar große Pfeffer- oder Gewürzkörner, steckt in die Schnauze, wenn in derselben keine oder nur kleine Hauer befindlich sein sollten, nach Beseitigung der letzteren ein paar große, von Kohl- oder Wasserrüben geschnittene Hauer fest ein und verziert den Kopf nach Zeit und Geschick noch weiter mit Buchsbaum- und Myrtenblättern, Pfeffergurken, Kapern, Aspic 2c. und legt zuletzt Blumen um denselben. Eine Sauce Cumberland nach Nr. 123 oder eine Sauce rémolade nach Nr. 122 wird dazu gegeben.

513. Roulade von Wildschwein in Gallerte. Die Brust des Schweines mit der daran hängenden Wamme wird, nachdem man sie sauber gewaschen und alle Knochen herausgeschnitten hat, mit Salz und Salpeter (auf 2 Löffel Salz einen halben Löffel Salpeter) eingerieben und mehrere Tage an einem kühlen Orte verwahrt. Dann rolle man sie fest zusammen, schnüre sie mit Bindfaden ein, lege sie in eine Gallertbrühe, welche man von den zerhackten Brustknochen des Schweines und 4—6 Kalbsfüßen oder 1 Kilo (2 Pfund) frischen Schweineschwarten gekocht hat, füge Wurzeln, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz, Essig, etwas Wein und soviel Wasser hinzu, daß die Roulade mit der Flüssigkeit bedeckt ist, und koche sie auf gelindem Feuer langsam weich. Man lasse die Roulade in der Brühe erkalten, befreie sie von dem Bindfaden, schneide sie in mehrere Stücke, lege diese in irdene Töpfe, gieße die Brühe, nachdem dieselbe entfettet, mit Eiweiß geklärt (s. Nr. 38) und durch ein aufgespanntes Tuch geseiht ist, wieder darüber

und verwahre sie an einem kalten Orte. Beim Gebrauch wird die Roulade in hübsche Scheiben geschnitten und mit der Gallerte garniert. Die Saucen Nr. 122 und 123 sind hierzu passend.

514. **Frischling.** Wenn derselbe noch ganz jung ist, wird er wie ein Hase zugestutzt, über Kohlenfeuer steif gemacht, oder glatt abgehäutet, gespickt und mit Butter im Ofen oder am Spieße gebraten, oder wie die Schweinskeule in Nr. 509 ein paar Tage mariniert und mit der mit Jüs kurz ausgekochten Marinade geschmort. Der entfettete und nach Bedürfnis verdünnte Fond dient als Sauce.

X. Vom Huhn und Kapaun.

515. **Gebratenes Hähnchen. Kapaun.** Nachdem man das junge Hähnchen gut gereinigt, gesengt, gewaschen (siehe Seite 2), nach Belieben mit gutgewaschenen Petersilienblättern, die mit Butter durchmengt sind, gefüllt und mittelst einer Packnadel und Bindfaden zu schöner Form dressiert hat, legt man es in eine passende Pfanne, in welcher man etwas Butter gelb zerlassen hat, und bratet zuerst die eine, dann die andere Seite der Brust auf nicht zu starkem Feuer schön goldgelb, wendet dann das Hähnchen um, so daß es auf dem Rücken liegt, salzt es und bratet es unter fleißigem Begießen in einem nicht zu heißen Ofen, je nach seiner Größe, eine Viertel- bis eine halbe Stunde. Soll das gebratene Hähnchen eine recht schöne Farbe erhalten, so begieße man es nicht mit der in der Pfanne befindlichen Butter, sondern man nehme dazu frisch zerlassene Butter. Man kann das Hähnchen auch mit feinen Speckfäden spicken, in eine kleine Pfanne oder Kasserolle legen, mit gelber Butter übergießen, salzen und mit Vorsicht, daß die Butter nicht zu braun werde, im Ofen zu schöner Farbe und garbraten. — Endlich kann man auch die Brust des Hähnchens mit dünnen Speckplatten, welche mit Salz bestreut sind, belegen und das Hähnchen mit Butter im Ofen braten. — Auf diese letztere Weise gebraten, bleibt die Brust des Hähnchens weiß, was viele Feinschmecker lieben. — Der Bratensatz wird mit ein wenig Bouillon von der Pfanne losgekocht, entfettet und durch ein Sieb unter das angerichtete gebratene Hähnchen gegossen. — Den Kapaun behandelt man ebenso, doch kann man ihn, wenn man es liebt, mit einer Farce Nr. 18 füllen, wie den Puter in Nr. 533.

516. **Gekochte Hühner. Kapaune.** Man lege die Hühner oder Kapaune, nachdem sie sauber geputzt, gesengt, gewaschen und mit Bindfaden zu guter Form zusammengezogen sind, in ein Geschirr, welches nicht größer ist, als daß sie etwas gedrängt Platz darin finden, gieße soviel leichte Fleischbrühe oder Wasser darüber, daß sie damit bedeckt sind, lasse sie kochen, schäume sie gut aus, thue Salz, Wurzeln, Zwiebeln und etwas Bouillonfett oder Butter hinzu und koche sie gut zugedeckt langsam weich.

Zu weich gekocht ist das Huhn saft- und kraftlos, deshalb lasse man dasselbe nie über den Punkt des Garseins hinaus kochen. Man lasse die Hühner in der Brühe ein wenig verkühlen, gieße diese durch ein Sieb oder ein Tuch und verwende sie, wie es in den betreffenden Artikeln angedeutet ist. — Unvergleichlich schmackhafter sind:

517. Braisierte Hühner und Kapaune, welche in einer Braise (siehe die Erklärung der Kunstausdrücke in der Einleitung Seite 6) langsam weichgekocht werden. Will man das Huhn oder den Kapaun recht weiß haben, so belege man die Brust mit dünnen Citronenscheiben, von welchen die gelbe und weiße Schale abgeschält worden ist, decke Speckbarden darüber und befestige dieselben mit Bindfaden. Eine darübergelegte Patrone befördert das Weichwerden. Der vollständig entfettete und durch eine Serviette gegossene Braisenfond, mit Weißmehl und etwas weißem Wein seimig verkocht, mit Eiern abgezogen und mit Citronensaft abgeschärft, giebt eine herrliche Sauce, welche, mit Champignons, Austern oder Trüffeln vermischt, vortrefflich zu dem braisierten Huhn oder Kapaun paßt. Das Geflügel hält man während der Zeit, in welcher man den Braisenfond zu einer Sauce verkocht, in dem Braisenfette warm, läßt es aber nicht mehr kochen. Natürlich beseitigt man beim Anrichten den Speck, die Citronenscheiben und den Bindfaden; die Sauce wird apart gegeben. Die Austern werden erst beim Anrichten in die Sauce gegeben, während die Trüffeln oder Champignons in der Sauce mit kochen müssen.

518. Huhn, Kapaun mit Reis. (Siehe Taf. 4.) Ein Huhn oder einen Kapaun kocht oder braisiert man wie in den Nummern 516 oder 517. $1/2$ Pfund (250 Gr.) gut gereinigten Reis läßt man mit reichlich $1/2$ Liter guter Fleischbrühe aufkochen, fügt 100—130 Gr. gute Butter, Salz und eine Zwiebel hinzu, läßt den Reis aufkochen, setzt ihn fest zugedeckt auf eine gut heiße Stelle oder in den nicht zu heißen Ofen und läßt ihn weichdünsten, wozu etwa anderthalb Stunden erforderlich sind. Kochen darf der Reis, wenn er körnig werden soll, während dieses Zeitraums durchaus nicht, doch muß er immer auf dem Siedepunkte sich befinden. Die Hühnerbrühe oder den entfetteten Braisenfond verkocht man mit etwas in Butter weißgeschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, zieht diese mit einigen Eidottern ab, mischt ein wenig Citronensaft und etwas frische Butter darunter, und erhält die Sauce im Bain-marie heiß. Dann richtet man den Reis in Form eines Randes recht sauber auf eine Schüssel an oder drückt ihn recht fest in eine gut mit Butter ausgestrichene Randform, stürzt ihn auf eine lange Schüssel aus, giebt dem Reisrande eine längliche Form, legt das Huhn, nachdem man es tranchiert und so wieder zusammengesetzt hat, daß es aussieht, als wäre es ganz, in die Mitte des Reisrandes, gießt ein wenig Sauce darüber, und giebt den Rest der Sauce in einer Sauciere dazu. Nach Belieben kann man unter

den Reis, wenn er weichgekocht ist, etwas geriebenen Parmesankäse mischen oder solchen apart zu diesem Gericht auf die Tafel geben.

519. **Junge Hühner mit Estragon.** Die sauber vorbereiteten kleinen jungen Hühner koche man in einer Braise (s. S. 6) weich und recht weiß. Die ohne Salz gekochte Brühe von einigen Pfunden Rind- und Kalbfleisch kläre man mit Eiweiß, gieße sie durch ein Tuch, koche sie auf gelindem Feuer langsam, damit sie klar bleibt, ziemlich kurz ein, mache sie mit ein wenig mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl dünnseimig, vermische sie mit Estragonblättern, welche von den Stielen gepflückt, in egale Stückchen geschnitten und in gesalzenem Wasser blanchiert sind, schärfe die Sauce mit Citronensaft und dem nötigen Salz ab, und gieße sie über die in Hälften geschnittenen und im Kranze auf eine Schüssel angerichteten Hühner.

520. **Junge Hühner mit Blumenkohl.** Hierzu werden die Hühner in einer Braise weich- und schön weißgekocht; von dem entfetteten Braisefond kocht man nach Angabe der vorigen Nummer eine dickseimige Sauce, schärft diese mit etwas Citronensaft ab und erhält sie im Bain-marie heiß. Den Blumenkohl putzt man sauber, kocht ihn in Wasser mit etwas Salz und Butter weich, legt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb, bildet davon einen Kranz auf eine Schüssel, richtet die in hübsche Stücke geschnittenen Hühner, welche man in dem Fette der Braise warm erhalten hat, in die Mitte an und überzieht das Ganze mit der Sauce. Ebenso kann man die Hühner mit gefülltem Kopfsalat (siehe Nr. 688), der zu schöner Form dressiert ist, garnieren.

521. **Einfaches Frikassee von Hühnern.** Junge Hühner, welche sauber vorbereitet, gewaschen und leicht mit Bindfaden zusammengezogen oder eingebogen sind, blanchiere man einige Minuten in siedendem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser ab und schneide sie in hübsche Stücke. Hierauf schwitze man etwas Mehl in Butter auf gelindem Feuer, lasse es aber nicht gelb werden, gieße soviel von dem durch ein Tuch gegossenen Blanchierwasser hinzu, daß eine ziemlich seimige Sauce gebildet wird, lasse diese mit ein paar kleinen Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern und etwas Salz eine Viertelstunde langsam zur Seite des Feuers kochen, gieße sie durch ein Sieb auf die Hühnerstücke, koche diese halb zugedeckt auf gelindem Feuer langsam weich und nehme dabei dann und wann das Fett und den Schaum davon ab. Man nehme die Hühnerstücke mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, koche die Sauce unter beständigem Rühren zur gehörigen Dicke ein, quirle sie mit Eidottern ab, die mit etwas weißem Wein und Citronensaft vermischt sind, mische etwas Sardellenbutter darunter, gieße die Sauce durch ein Sieb wieder auf die Hühnerstücke, füge kleine Semmelklöße, die nach Nr. 41 bereitet und in gesalzenem Wasser abgekocht sind, hinzu, mische alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander, und erhalte das Frikassee im Bain-marie oder auf ganz

gelindem Feuer unter öfterem Umschwingen heiß. — Obgleich das Hühnerfrikassee am schmackhaftesten ist, wenn die Hühner auf die eben angegebene Weise in der Sauce weichgekocht werden, so ziehen sich doch dabei gewöhnlich die Hühnerstücke etwas krumm zusammen oder fallen auch wohl auseinander, so daß eine Gleichmäßigkeit der Form der einzelnen Stücke selten zu erreichen ist. — Sauberer, wenn auch nicht ganz so schmackhaft, wird das Frikassee, wenn man die Hühner nach der Angabe der Nummern 516 und 517 nicht zu weich kocht oder braisiert, nach dem Erkalten in hübsche Stücke schneidet und die Haut von diesen abnimmt. Von der Hühnerbrühe bereitet man nach Angabe der Nr. 119 eine schmackhafte Sauce und vermischt diese mit den im Bain-marie erwärmten Hühnerstücken und mit Semmelklößchen wie oben. Ein anderes Frikassee von Hühnern wird auf folgende Weise bereitet: Man schneidet die nach Nr. 516 gekochten und erkalteten Hühner in saubere Stücke und legt sie schichtweise mit braisierter und in hübsche Stücke geschnittener Kalbsmilch (Nr. 402), ebenso geschnittenen gekochten Kalbs- oder Hammelzungen (Nr. 399 und 440), gekochten Rindergaumen, welche ebenfalls in Stücke geschnitten oder ausgestochen sind (Nr. 362), Champignons, die sauber geputzt und in Butter mit Citronensaft geschwitzt worden, gutgereinigten und in Bouillon gekochten Morcheln, Krebsschwänzen, gefüllten Krebsnasen (Nr. 154) und Fischklößen (Nr. 58) in eine Kasserolle, gießt ganz wenig Bouillon hinzu, setzt die Kasserolle zugedeckt in ein Bain-marie und läßt den Inhalt warm werden. Von der Hühnerbrühe und anderer guter Fleischbrühe und etwas in Butter geschwitztem Mehl mit dem Zusatz von einigen Gläsern weißem Wein kocht man eine hinreichende Quantität seimiger Sauce, kocht diese unter beständigem Rühren zur gehörigen Dicke ein, zieht sie mit Eidottern ab, fügt etwas Sardellenbutter und Citronensaft hinzu, vermischt sie mit Hühnerfleisch ꝛc., nachdem man die Brühe davon behutsam abgegossen hat, und läßt das Frikassee im Bain-marie recht heiß werden. Wenn das Frikassee auf eine Schüssel angerichtet ist, legt man schöngebackene Halbmonde von Blätterteig (Fleurons) ringsherum.

522. Frikassee von Hühnern mit Krebsen, Spargel und Blumenkohl. Nachdem man einige junge Hühner nach Nr. 516 weichgekocht, nach einigem Verkühlen aus der Brühe genommen, nach dem Erkalten in hübsche Stücke geschnitten und von diesen die Haut abgenommen hat, putze man eine schöne Staude Blumenkohl in kleine Rosen, koche ihn in schwach gesalzenem Wasser nicht zu weich und lege ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Desgleichen koche man etwas abgeschälten, in etwa fingergliedlange Stücke geschnittenen Spargel in Wasser mit wenig Salz ab und lasse ihn ebenfalls auf einem Siebe abtropfen. Vorher habe man etwa ein halbes Schock Krebse in Wasser mit Salz abgekocht, die Schwänze derselben aus den Schalen gebrochen und sauber ausgeputzt, die Krebsnasen ausgeputzt, mit der Farce Nr. 41 oder

56 gefüllt und in Fleischbrühe abgekocht, und endlich von den feingestoßenen Krebsschalen nach Anweisung der Nr. 9 Krebsbutter bereitet. Nun schwitze man etwas Mehl in Krebsbutter auf gelindem Feuer eine kurze Zeit, fülle die entfettete und durch ein Tuch gegossene Hühnerbrühe darauf, koche hiervon eine seimige Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, vermische sie mit Sardellenbutter und etwas Citronensaft, füge das im Bain-marie erwärmte Hühnerfleisch, den Spargel, den Blumenkohl, die Krebsschwänze, und nach Belieben auch Semmelklößchen, welche man nach Nr. 41 bereitet und abgekocht hat, nebst einigen gutgereinigten und in Fleischbrühe kurz eingeschmorten Morcheln hinzu, mische alles durch behutsames Umschwingen untereinander, lasse das Frikassee im Bain-marie oder auf ganz gelindem Feuer unter wiederholtem Umschwingen recht heiß werden und garniere es, nachdem es auf eine Schüssel angerichtet ist, mit den gefüllten Krebsnasen.

523. **Sauté von Hühnern au suprême.** Hierzu muß man nicht zu große, aber recht starke und fleischige junge Hühner nehmen; man putzt dieselben sauber, nimmt sie aus, sengt sie leicht, läßt dabei aber die Haut nicht steif werden, schneidet die Haut über der Brust auf, ohne das Fleisch zu beschädigen, zieht sie von der Brust ab und löst das Brustfleisch zu beiden Seiten des Brustknochens nebst den darunter liegenden Filets mignons mit einem scharfen Messer behutsam heraus. Die Filets mignons sondert man von den Brüsten ab. Die Brüste legt man nun eine nach der andern, die Hautseite nach unten und das spitze Ende nach der rechten Seite gewendet, auf den mit Wasser oberflächlich benetzten Tisch vor sich hin, schlägt sie mit der Fläche des in Wasser getauchten Hackmessers leicht ein wenig platt, legt dann die linke Hand auf die Brust, setzt ein mit der rechten Hand flachgehaltenes scharfes dünnes Messer an der Spitze der Brust zwischen dem Fleisch und dem dasselbe bedeckenden dünnen Häutchen ein, zieht das Messer, indem man es hin und her schiebt und dabei immer dicht auf der Haut bleibt, bis zum andern Ende der Brust durch und befreit auf diese Weise die Brust von der feinen Haut. (Um ein gutes Sauté von dem Brustfleisch irgend eines Geflügels bereiten zu können, ist die eben beschriebene Procedur unerläßlich, da die Zartheit, welche ein solches Sauté vor allen auf andere Art bereiteten Fleischspeisen auszeichnet, eben nur durch Beseitigung des feinen, das Brustfleisch des Geflügels bedeckenden Häutchens zu erlangen und das Häutchen auch nur auf die oben angegebene Weise von dem Fleische zu trennen ist.) Dann stutzt man die Brüste recht gleichmäßig zu schöner Koteletteform zu, legt sie in eine mit geklärter Butter ausgestrichene flache Sautier-Kasserolle, zieht aus den Filets mignons die Sehnen heraus, ohne die Filets zu zerreißen, legt von diesen immer etwa drei dicht nebeneinader auf den Tisch, klopft sie mit dem flachen Messer ein wenig breit, giebt ihnen die Form der Hühnerbrüste, legt sie zu diesen in die Kasserolle, gießt klare

Butter darüber und bedeckt sie mit einem runden Papierblatt. — Die Hühnerkeulen schneidet man von den Gerippen ab, wäscht und zerhackt letztere, setzt sie mit etwas Butter, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern, einer zerschnittenen Mohrrübe, einigen Scheiben Sellerie und ein wenig Petersilie auf das Feuer, läßt sie kurz einschwitzen, ohne daß sie Farbe nehmen, füllt etwas gute Bouillon darauf, läßt dies etwa eine Stunde langsam kochen, seiht die Brühe durch ein Tuch, fettet sie ab, läßt sie kurz einkochen, vermischt sie mit etwas weißer Coulis nach Nr. 76, kocht die Sauce unter beständigem Rühren starkseimig ein, preßt sie durch ein Haartuch und erhält sie im Bain-marie heiß. Dann schneidet man Semmel in Scheiben, schneidet daraus Croutons von der Form und Anzahl der Hühnerbrüste, und bratet sie in Butter schön goldgelb. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Hühnerbrüste auf ziemlich starkes Feuer, läßt sie eine Minute sautieren, nimmt sie ab, wendet sie um, streut etwas Salz darüber, setzt sie wieder auf und läßt sie noch etwa 2 Minuten oder vielmehr so lange sautieren, bis sie gar sind, läßt sie aber keine Farbe nehmen. Man gießt nun die Butter davon ab, gießt etwas von der Sauce über die Hühnerbrüste, schwenkt sie damit gut herum, daß sie mit der Sauce überzogen werden, richtet sie mit den mit Fleischglace glasierten Semmel-Croutons abwechselnd im Kranze auf eine Schüssel an und gießt die Sauce, welche recht heiß gemacht und mit etwas frischer Butter vermischt ist, in die Mitte. Statt der Semmel-Croutons kann man auch gekochte Pökelzunge, die in kotelettenförmige Scheiben geschnitten, in Bouillon erwärmt und schön glasiert ist, dazwischenlegen.

524. Epigramm von Hühnern. (Siehe Tafel 5.) Von kleinen jungen Hühnern, die sich zum Vierteilen eignen, werden, nachdem sie vorbereitet und gewaschen sind, die Keulen abgeschnitten, diese in einer Braise gargemacht, nach dem Verkühlen wie in Nr. 315 mit Sauce überzogen und mit Ei und geriebener Semmel paniert. Die Brüste werden von dem Rückgrat getrennt, von der Haut befreit, sauber gespickt und kurz vor dem Anrichten mit etwas Butter, Fleischbrühe und ein wenig Jüs im Ofen rasch gargemacht und schön glasiert. Beim Anrichten backe man die Hühnerkeulen in Backbutter zu schöner Farbe aus und löse die Hühnerbrüste von dem Brustknochen ab, richte dann ein Ragout fin nach Nr. 850 auf eine Schüssel an, deren Rand man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig besetzt haben kann, lege die Hühnerbrüste und die gebackenen Keulen abwechselnd im schönen Kranz darauf, fülle noch ein wenig Ragout in die leere Mitte und setze eine große, feingespickte, in Butter und Jüs weichgeschmorte und schön glasierte Kalbsmilch oben darauf.

525. Hühner-Koteletten. Die Brüste der jungen Hühner werden von der Haut befreit, von dem Brustknochen abgelöst, mit einem angefeuchteten Hackmesser leicht breitgeschlagen und recht sauber zugestutzt. In die Spitze jeder Brust steckt man einen rein abgeschabten Flügelknochen,

bestreut die Brüste leicht mit Salz, paniert sie mit Ei und weißer geriebener Semmel, und bratet sie in Butter schön goldgelb. Man kann die Brüste auch in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei eintauchen, in geriebener Semmel umwenden und auf dem Roste über Kohlenglut zu schöner Farbe braten. Man wendet die Hühner-Kotelettes als Garnitur feiner Gemüse an, oder giebt sie, in schönem Kranze auf eine Schüssel angerichtet, mit einer Champignons- oder Trüffel-Sauce oder mit einem Haschee von Champignons als selbständiges Gericht auf die Tafel.

526. **Hühnerkeulen mit Plinsen.** Man schneidet die Keulen der jungen Hühner, deren Brüste man zu einem Sauté oder zu Kotelettes verwendet hat, von den Gerippen ab, putzt sie sauber aus, schwitzt sie in Butter steif, stäubt etwas Mehl darüber, füllt etwas Bouillon darauf, fügt ein wenig Salz hinzu und kocht sie auf gelindem Feuer langsam weich. Dann hackt man etwas Petersilie und Estragon, eine Schalotte und ein paar Champignons fein, schwitzt dies in etwas Butter, fügt die durch ein Sieb gegossene Sauce von den Hühnerkeulen, ein Glas weißen Wein und etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren eine ziemlich seimige Sauce, vermischt diese mit etwas Citronensaft, gießt sie auf die Hühnerkeulen und erhält diese im Baine-marie warm. Von einigen Eiern und Mehl (1 Eßlöffel Mehl auf 1 Ei) rührt man mit Milch und ein wenig Salz eine Eierkuchenmasse an, bäckt davon in einer Eierkuchenpfanne mit Butter dünne Plinsen, schneidet diese in schmale, nicht zu lange Streifen, vermischt sie mit etwas weißer Sauce, Parmesankäse und Butter, läßt sie recht heiß werden, bildet hiervon einen Rand auf einer Schüssel und richtet die Hühnerkeulen mit ihrer Sauce gut geordnet in die leere Mitte an.

527. **Hühner auf dem Roste.** Man vierteilt die jungen Hühner, würzt sie, nachdem man die größesten Knochen herausgenommen hat, mit Salz und Pfeffer, und schwitzt sie in Butter mit feingehackten Kräutern, als: Schnittlauch, Petersilie und Estragon, auf sehr gelindem Feuer halb gar. (Auch einige feingehackte Champignons kann man hinzufügen.) Man läßt die Hühnerstücke beinahe erkalten, vermischt dann die lau erwärmte Kräuterbutter mit 1 oder 2 Eidottern, taucht die Hühnerstücke darein, wendet sie in geriebener Semmel um und bratet sie auf einem mit Öl bestrichenen Roste langsam, damit sie vollkommen gar werden, zu schöner Farbe. Man richtet die Hühner, zierlich aufgehäuft, auf eine Schüssel an und giebt eine Jüs, die man wie zu den Hühnern in Nr. 519, jedoch ohne den Zusatz von Estragonblättern, bereitet hat, in einer Sauciere dazu.

528. **Granate von Hühnern.** (Siehe Tafel 5.) Die Brüste von etwa 4 jungen Hühnern werden wie in Nr. 523 vom Brustknochen abgelöst, von der feinen Haut befreit und mit feinem Speck gespickt. Die Filets mignons werden sauber zugeschnitten und mit kleinen, rund aus-

gestochenen schwarzen Trüffelscheiben auf die Art verziert, daß man in jedes Filet 6 bis 8 Quereinschnitte macht und in jeden Einschnitt eine kleine Trüffelscheibe steckt. Von den Brüsten einiger Hühner oder recht weißem Kalbfleisch wird nach Nr. 11 eine Farce bereitet. Eine runde Form wird mit Butter fett ausgestrichen, der Boden derselben mit Krebsschwänzen, schwarzen Trüffeln, recht grünen Pfeffergurken und roter Pökelzunge in schönem Muster ausgelegt. Die Seitenwand der Form wird mit den gespickten, ein wenig gesalzenen Hühnerbrüsten und mit den Filets mignons dergestalt belegt, daß die gespickte oder verzierte Seite nach außen kommt, und daß die Filets weder oben noch unten über die Seitenwand der Form hinausragen. Dann wird der Boden und die Seitenwand dick mit der Farce bestrichen (doch gehe man dabei behutsam zu Werke, daß man die Verzierung auf dem Boden der Form nicht zerstöre), die leere Mitte mit einem Ragout wie zur Granate von Kalbfleisch in Nr. 398 gefüllt, Farce darübergedeckt, fest und glatt zugestrichen, daß keine Öffnung bleibt, und weiter damit verfahren, wie es in Nr. 398 angegeben ist. Wenn die Granate angerichtet ist, werden die gespickten Brüste mit einer Fleischglace bestrichen; eine nicht zu dicke Sauce nach Nr. 119 wird besonders dazu gegeben.

529. **Mayonnaise von Hühnern.** (Siehe Tafel 5.) Man koche die Hühner wie in Nr. 516 weich, lasse sie verkühlen, löse das Fleisch davon ab, befreie dasselbe von der Haut, schneide es in kotelettenförmige Filets und mariniere diese einige Stunden mit etwas feinem Estragonessig, Salz und Pfeffer. Man bereite nun nach Angabe der Nr. 120 eine dicke Mayonnaisen-Sauce, thue etwas davon auf eine Schüssel von Porzellan oder Krystall, und richte darüber das Hühnerfleisch schichtweise abwechselnd mit etwas Sauce recht hoch in Form einer Kuppel an, überziehe das Ganze recht sauber mit Sauce und garniere die Mayonnaise sowohl am Rande, als auch auf ihrer Oberfläche recht zierlich, aber nicht zu bunt, mit hartgekochten, in Hälften oder Viertel geschnittenen Eiern, zartem Kopfsalat, Aspic, Pfeffergurken, Krebsschwänzen, Oliven, Kapern, Sardellen, türkischem Weizen rc. — Man kann die Mayonnaise auch auf eine andere Art anrichten, indem man eine Cylinder-Randform entweder ganz einfach mit recht klarem Aspic füllt, oder den mit ein wenig Aspic übergossenen Boden der Form, nachdem der Aspic darin fest geworden ist, mit Krebsschwänzen, Pfeffergurken, dem Weißen hartgekochter Eier, Kapern, Trüffeln rc. recht zierlich belegt, dann etwas Aspic behutsam darüber tröpfelt, dies so oft wiederholt, bis der Aspic über der Verzierung steif geworden und diese dadurch befestigt ist, und dann erst die Form mit ganz verkühltem Aspic, der eben zu gallern beginnt, füllt. Nachdem der Aspic steif geworden ist, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab, stürzt den Aspicrand geschickt auf eine Schüssel, richtet das Hühnerfleisch mit der Mayonnaisen-

Sauce recht sauber und so hoch als möglich an den Rand an und setzt oben auf die Spitze ein schönes Salatherz.

530. **Salat von Hühnern.** Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten, geschnittenen und marinierten Hühner richte man mit einer dicken Remoladen-Sauce (Nr. 122) sauber auf eine Schüssel an und garniere sie mit zartem Kopfsalat, welcher gewaschen, in beliebige Stücke geschnitten und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vermischt ist, sowie mit Eiern, Pfeffergurken, türkischem Weizen zc.

531. **Farcierter Kapaun mit Champignons.** Ein Kapaun wird ausgelöst (siehe die Erklärung der Kunst-Ausdrücke in der Einleitung), inwendig gesalzen, mit einer Farce nach Nr. 12, welche mit würfelig geschnittener Pökelzunge vermischt ist, nicht zu stark gefüllt, mit Bindfaden zugenäht, mit Speckbarden umwickelt und in einer Braise, gut verdeckt, auf gelindem Feuer weichgekocht. Beim Anrichten entferne man den Speck, ziehe den Bindfaden heraus und schneide den Kapaun in hübsche, nicht zu dicke Scheiben, maskiere ihn mit ein wenig brauner Champignons-Sauce, und gebe die übrige Sauce in einer Sauciere dazu.

532. **Galantine von Kapaun oder Huhn.** Ein Huhn oder Kapaun wird ausgebeint (wie es in der Einleitung unter „Desossieren" angegeben ist) und auf der inneren Seite mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestreut. Etwas fetten Speck, ein Stück recht rote gekochte Pökelzunge, einige Pfeffergurken und einige schwarze Trüffeln schneidet man in Würfel, mischt dies unter eine nach Nr. 12 von etwa einem Pfunde (500 Gr.) ausgeschabtem Kalb- oder Schweinefleisch bereitete Farce (statt des Speckes kann man auch etwas würfelig geschnittenes weißes Brustfleisch eines gekochten Huhnes darunter mischen), füllt hiermit den Kapaun, näht ihn zusammen, giebt ihm eine hübsche rundliche Form, belegt ihn mit Speckplatten, wickelt ihn in ein Tuch oder in einen Bogen Papier, umschnürt ihn mit Bindfaden, kocht ihn in einer schmackhaften Braise ziemlich weich und läßt ihn in der Braise verkühlen. Dann nimmt man ihn heraus, preßt ihn zwischen 2 Brettchen oder Schüsseln, deren obere mit einem Gewichte beschwert ist, wickelt ihn nach dem vollständigen Erkalten aus Papier und Speck, zieht den Bindfaden heraus, glasiert die Galantine recht sauber mit Fleischglace, schneidet sie in dünne Scheiben, richtet sie auf eine lange Schüssel an und garniert sie reich mit gehacktem Aspic und mit Aspic-Croutons. Bisweilen giebt man eine Mayonnaisen- oder Remoladen-Sauce oder eine Sauce ravigote in einer Sauciere dazu.

XI. Von dem Puter oder Truthahn.

533. **Gebratener Puter.** Der Puter wird sauber geputzt, ausgenommen, gesengt und gewaschen, wie es Seite 2 angegeben ist. Die Füße desselben haut man nur zur Hälfte ab, nachdem man zuvor die

Keulen von den darin befindlichen starken Sehnen auf die Weise befreit hat, daß man die Haut auf der hinteren Seite der Füße der Länge nach mit der scharfen Spitze eines Messers aufschneidet, die Sehnen einzeln erfaßt und herauszieht. Dann füllt man den gut ausgetrockneten Kropf des Puters mit einer Farce nach Nr. 18 oder 19, näht ihn zu, dressiert den Puter mit Bindfaden, belegt die Brust mit gesalzenen Speckplatten oder wickelt den Puter in einen mit Butter bestrichenen und mit Salz bestreuten Bogen Papier, legt ihn in eine Pfanne, gießt gelbzerlassene Butter darüber, und bratet ihn unter fleißigem Begießen 2 bis 2½ Stunden in einem mäßig heißen Ofen. Die Jüs wird bereitet, wie es in der Einleitung dieses Artikels angegeben ist. Man kann die Brust des Puters auch spicken, doch wickelt man ihn dann nicht in Papier ein.

Anmerkung. Wenn man einen guten Puterbraten sich verschaffen will, so muß man solche Puter auswählen, die ohngefähr ¾ bis 1 Jahr alt sind, wo sie nicht nur am kräftigsten und wohlschmeckendsten sind, sondern auch bedeutend mehr und viel mannichfaltigeres Fleisch geben; denn an einem wohlgenährten, gut ausgewachsenen, genau zerlegten Puter kann man fünferlei Fleisch unterscheiden, nämlich Teile, die wie Kalbfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch, Hühner- und Gänsefleisch aussehen und auch so schmecken. Die beste Zeit zum Puterbraten ist September bis Dezember. Junge Puter sind leicht an den graublauen Füßen zu erkennen, welche bei den alten rötlich sind, sowie an der Biegsamkeit des Brustknochens. Ebenso geben weichschuppige Beine und kleine weiche Sporen einen Anhalt.

534. Puter mit Kastanien. Der nach Angabe der vorigen Nummer zum Braten zugerichtete Puter wird mit Kastanien gefüllt, welche nach Nr. 35 vorbereitet und mit etwas Butter und ein wenig Salz auf dem Feuer halb weich gedünstet sind, dann zugenäht und mit Butter im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und weichgebraten. Beim Anrichten beseitige man den Bindfaden, nehme die Kastanien mit einem Löffel aus dem Puter, richte sie auf eine Assiette an und gieße ein wenig Jüs, welche man mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl und Zucker seimig eingekocht hat, darüber, so daß sie recht blank erscheinen. Außerdem gebe man noch eine gute, etwas seimige Jüs dazu.

535. Puter mit Austern. Der Puter wird wie der Kapaun in Nr. 517 in einer Braise langsam weichgekocht. Von dem entfetteten und durchgegossenen Braisenfond wird nach Nr. 112 die Austern-Sauce bereitet.

536. Puter mit Trüffeln. Nachdem der Puter wie zum Braten vorbereitet ist, wobei man die Halshaut nicht zu kurz abschneiden, auch keine zu große Öffnung beim Ausnehmen machen darf, wird er mit einem reinen Tuche recht gut ausgetrocknet. Dann bereite man eine Farce von Kalbsleber und der Puterleber nach Nr. 17, schäle 1 Kilo (2 Pfund) Trüffeln, nachdem dieselben zuvor etwa eine Stunde eingewässert und mit einer Bürste sehr sauber gereinigt sind, schneide sie in Stücke und stutze diese rundlich zu. Die Hälfte der Schalen und die Abgänge der Trüffeln stoße man mit ein wenig Butter oder Speck sehr fein, streiche sie durch ein Sieb und mische sie nebst den Trüffeln unter die Farce, fülle damit das Innere und den Kropf des Puters, nähe den Kropf und

den After zu, dressiere den Puter zu schöner Form, bewickele ihn mit großen Speckplatten und verwahre ihn mehrere Tage an einem kühlen Ort. Alsdann schneide man Wurzeln und Zwiebeln scheibig, koche sie mit etwas leichter Bouillon und Jüs, einigen Pfefferkörnern, Nelken und einigen Blättern Basilikum und Thymian aus, gieße die Brühe durch ein Sieb, lege den Puter in eine Pfanne, gieße gelbe Butter darüber, salze ihn, setze ihn in einen mäßig heißen Ofen und lasse ihn, die gewürzte Brühe nach und nach hinzufügend, unter fleißigem Begießen, je nach seiner Größe, 2—2½ Stunden mehr schmoren als braten. Wenn der Puter beinahe weich ist, so nehme man die Speckplatten davon ab, damit er recht schöne Farbe erhält, und lasse ihn vollends weich werden. Man richte den Puter dann auf eine Schüssel an, ziehe den Bindfaden heraus, fette den Fond ab, koche ihn mit etwas Bouillon oder Wasser von der Pfanne los, gieße ihn durch ein Sieb, lasse ihn schnell mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, oder mit etwas mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl seimig einkochen und gebe ihn in einer Sauciere zum Puter auf die Tafel.

Will man den Puter nur mit Trüffeln ohne den Zusatz von Leberfarce füllen, so verfahre man auf folgende Weise. Man nehme zu einem großen Puter etwa 3 Pfund gutgereinigte Trüffeln, schäle dieselben, stutze sie zu gleicher Größe und rund zu, schwitze sie mit 1 Pfund (500 Gr.) feingeschabtem Speck, den feingehackten Abgängen der Trüffeln, zwei Lorbeerblättern und etwas Salz auf gelindem Feuer eine halbe Stunde, würze sie mit Pfeffer, Muskatnuß, etwas gepulvertem Thymian und Basilikum, lasse die Trüffeln erkalten, fülle sie in den Puter, nähe diesen zu und dressiere ihn, wie oben angegeben, hülle ihn in große Speckplatten ein und lasse ihn, je nachdem die Witterung ist, 4—8 Tage an einem kalten Orte liegen. Man brate den Puter am Spieße oder im Ofen, oder schmore ihn auf die oben angegebene Weise und gebe ihn mit einer braunen, sehr kräftigen Trüffel-Sauce auf die Tafel.

537. **Farcierter Puter mit Champignons-Sauce** wird nach Angabe der Nr. 531 bereitet. Beim Anrichten schneide man den Puter querdurch in Scheiben. Ist aber der Puter groß, so schneide man ihn zuvor der Länge nach in Hälften, weil sonst die Scheiben zu groß werden würden.

538. **Galantine von Puter** wird wie die Galantine von Kapaunen Nr. 532 bereitet.

539. **Mayonnaise von Puter.** Die Bereitung derselben ist der einer Mayonnaise von Hühnern in Nr. 529 gleich.

XII. Von den Tauben.

540. **Gebratene Taube.** Die junge Taube wird sauber gereinigt, ausgenommen (wobei man sich vor dem Zerreißen des Kropfes, welcher

sehr fein ist, wohl in acht zu nehmen hat), gesengt und gewaschen. Dann fülle man sie mit einer Farce nach Nr. 13 oder 19, ziehe sie mit Bindfaden zusammen und brate sie entweder gespickt im mäßig heißen Ofen, oder ungespickt auf gelindem Feuer mit Butter zu schöner Farbe und weich. Die Bratzeit der jungen Taube ist ungefähr eine Stunde.

541. Frikassee von Tauben. Nachdem die Tauben wie in der vorigen Nummer vorbereitet, eingebogen, blanchiert und in Hälften geschnitten sind, werden sie weiter behandelt wie die Hühner in Nr. 521. Auch kann man sie nach Angabe der Nr. 522 bereiten.

542. Tauben mit Reis. Siehe Nr. 518.

543. Tauben mit Kopfsalat oder Blumenkohl. Siehe Nr. 520.

544. Alte Tauben zu braten. Ein sehr wohlfeiles schmackhaftes Gericht geben alte Tauben, wenn man sie, nachdem man sie sauber vorgerichtet hat, tüchtig klopft und 4—6 Tage in eine Marinade von halb Essig, halb Wasser mit Gewürz legt, dann abwäscht und $1\frac{1}{2}$—2 Stunden mit Speck und Butter bratet. Sie werden dadurch weich und wohlschmeckend. Will man nur die Bouillon von alten Tauben haben, so koche man sie 3—4 Stunden.

545. Tauben mit Morcheln. Man koche die sauber vorbereiteten Tauben in einer Braise weich, lasse sie erkalten, schneide sie in Hälften, bestreue sie mit Salz, tauche sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei, wende sie in geriebener Semmel um und brate sie auf dem Roste zu schöner Farbe. Die gutgereinigten Morcheln schwitze man in Butter, stäube Mehl darüber, füge den gut abgefetteten und durch ein Sieb gegossenen Braisenfond hinzu, koche die Morcheln hiermit ziemlich kurz ein, würze sie mit Pfeffer und Muskatnuß, ziehe sie mit Eidottern ab, richte sie auf eine Schüssel an und lege die Tauben in guter Ordnung rings herum.

546. Tauben mit Pilzen (vorzüglich). Die Tauben werden wie zum Frikassee vorbereitet, und in Hälften geschnitten. Dann thut man etwa 70 Gr. Butter in eine Kasserolle, dann eine dicke Schicht Pilze, dann die Tauben, dann wieder 70 Gr. Butter und zuletzt noch einmal Pilze, Salz und Pfeffer dazwischen. Man läßt alles in mäßig heißem Ofen zugedeckt weichdünsten, rührt es nur von Zeit zu Zeit um. Zuletzt thut man noch etwas Petersilie daran und macht die Sauce mit etwas geschwitztem Mehl seimig. Beim Anrichten lege man die Tauben in die Mitte der Schüssel und garniere die Pilze ringsherum.

XIII. Von der Gans.

547. Gebratene Gans. Die fette Gans reinigt man gut, sengt sie über Kohlenfeuer oder einer Spiritusflamme, befreit sie von den Stoppeln, nimmt sie aus, reibt sie mit lauwarmem Wasser, Salz und Mehl

ab, wäscht sie in kaltem Wasser, trocknet sie aus- und inwendig gut ab, reibt sie inwendig mit Salz ein und füllt sie mit geschälten und in Würfel geschnittenen Äpfeln, die mit etwas gebrühtem Beifuß, oder mit Rosinen, oder mit gebackenen, in Wasser halb weichgekochten Pflaumen vermischt sind. (Man füllt die Gans auch mit Maronen [echten Kastanien], die von beiden Schalen befreit, mit etwas Butter und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser halb weichgedämpft und mit in Streifen geschnittenen geschälten Mandeln und Äpfeln, gereinigten Rosinen, etwas Zucker und würfelig geschnittener, in Butter gelbgebratener Semmel zusammengemischt sind.) Man macht alsdann einen Einschnitt in das Ende der Bauchhaut, streift diese über den Steiß, bindet die Keulen fest, legt die Gans in eine Pfanne (die Brust oben), salzt sie, gießt ein wenig Wasser darunter und bratet sie unter fleißigem Begießen und unter öfterem Abschöpfen des Fettes 2—3 Stunden im Ofen. Wenn man das Bauchfett und das Fett von den Därmen der Gänse nicht vorzieht, nachdem es gut gewässert ist, mit der Gans in der Pfanne ausbraten zu lassen, so brate man es auf gelindem Feuer in einem Tiegel mit einer Zwiebel und etwas Beifuß extra aus. Zur Vermehrung des Fettes kann man ein Stück fettes Schweinefleisch mitbraten. Sollte die Gans sich zu sehr bräunen wollen, so deckt man einen mit Fett bestrichenen Bogen Papier darüber; umkehren darf man sie nicht. Nachdem man die Gans auf eine Schüssel angerichtet hat, so rührt man den Bratensatz mit etwas kochendem Wasser von der Pfanne los, fettet ihn vollkommen ab, gießt die Jüs durch ein Sieb und kocht sie mit dem Zusatz von sehr wenig Braunmehl oder Klarmehl dünnseimig ein. Die jungen Gänse, welche man im Sommer schlachtet und verspeist, müssen, da sie noch mager sind, mit Butter gebraten werden. Viele halten sie für einen ausgezeichneten Braten. Für das Braten der Gans ist die Malwiecksche Pfanne sehr zu empfehlen. (Siehe Kochgeschirr.)

548. **Gänseklein.** Die Flügel, der Hals, der Kopf, aus welchem die Augen gestochen sind, die Füße, der Magen und das Herz der Gans werden gut gereinigt und in Wasser mit Salz und einer Zwiebel weichgekocht; dann schneide man einen guten Teil Petersilienwurzeln in feine Streifen, koche sie in der durch ein Sieb daraufgegossenen Gänsekleinbrühe weich, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, koche die Brühe mit etwas geriebener Semmel seimig ein, füge etwas feingehackte Petersilie, ein wenig Butter, das Gänseklein und die Wurzeln hinzu (die Zwiebel wird weggethan), mische alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander und lasse es auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht schmoren. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingestoßenen weißen Pfeffer daranthun. Andere Arten der Zubereitung des wie oben weichgekochten Gänskleins sind:

1) Man schneidet Mohrrüben, Sellerie und junge Petersilienwurzeln

in länglich-viereckige Stückchen, stutzt diese zu der Form kleiner Rübchen zu, kocht sie in der durchgeseihten Brühe des Gänsekleins weich, gießt die Brühe davon ab, kocht sie mit Weißmehl zu einer seimigen Sauce, thut ein wenig Zucker und gehackte Petersilie daran, und vermischt das Gänseklein und die Wurzeln damit. 2) Man kocht die Brühe mit geriebener Semmel oder etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit feingehackter Petersilie, einer guten Prise feingehacktem Majoran und ein wenig Pfeffer, thut das Gänseklein hinzu und läßt es in der Sauce noch ein wenig kochen. Zu dem auf diese Art zubereiteten Gänseklein sind Semmelklößchen oder Kartoffeln, welche rundgeschält und in Wasser mit Salz gargekocht sind, passend. Auch kann man das gekochte Gänseklein in einer Sauce Robert Nr. 118 anrichten und die Bouillon zu einer Suppe verwenden.

549. Gänseklein mit weißen Rüben. In der Brühe des weichgekochten Gänsekleins kocht man weiße Rüben, welche gut geputzt und gewaschen sind, vollkommen weich, gießt die Brühe von den Rüben ab und verkocht sie mit Braunmehl, ein wenig Zucker und Pfeffer seimig, legt das Gänseklein, die Rüben und Kartoffeln, welche geschält und in Wasser mit Salz abgekocht sind, in die Sauce, schwenkt alles gut durcheinander und läßt es siedendheiß werden.

550. Gänseklein mit Bohnen. Man koche die weißen Bohnen in Wasser weich und gieße das Wasser davon ab. Die Brühe des wie in Nr. 548 weichgekochten Gänsekleins gieße man durch ein Sieb, koche sie mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, füge ein wenig Pfeffer, gehackte Petersilie und Majoran, die Bohnen und das Gänseklein hinzu, mische alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander und lasse es auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen.

551. Schwarzsauer von Gänseklein. Das Blut der Gans wird beim Schlachten derselben aufgefangen und mit etwas Essig klargequilt. Das Gänseklein wird wie in Nr. 548 in nicht zu vielem Wasser mit Salz weichgekocht. Birnen werden in Hälften oder Viertel geschnitten, geschält, von den Kerngehäusen befreit und mit Wasser, Essig, Citronenschale, Zimt und Zucker langsam, daß sie rot werden, weichgekocht. (Man kann statt der Birnen auch Backobst nehmen und dasselbe wie in Nr. 877 kochen.) Die Brühe der Birnen oder des Backobstes vermischt man mit der durch ein Sieb gegossenen und entfetteten Brühe des Gänsekleins und mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl, fügt einige feingestoßene Gewürznägel, ein Stückchen Zucker und ein wenig Essig hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, quirlt diese mit dem Gänseblut ab, vermischt sie mit dem Obste und dem Gänseklein, läßt das Ganze noch einigemal aufkochen und tischt es mit Klößen nach Nr. 43 auf.

552. Gänseleber in Gelee. Eine weiße große Gänseleber wird langsam in einer zugedeckten Kasserolle in Butter und ganz wenig Wasser weich gedünstet, und wenn sie erkaltet, in fingerdicke Scheiben geschnitten. Man bereitet Gelee nach Nr. 38, bestreicht eine Form leicht mit Speck, gießt etwas von dem erwärmten Gelee hinein, läßt es erkalten, legt Gänseleberscheiben gleichmäßig darauf und gießt wieder Gelee darüber. Dies wiederholt man noch einmal, wenn man genug Gänseleber hat, so daß zuletzt Gelee darüber kommt. Man stellt es dann in kaltes Wasser oder auf Eis, hält vor dem Anrichten die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt das Gelee auf eine mit gehacktem Aspic garnierte Schüssel. Ebenso kann man jeden gekochten Fisch in Gelee bereiten.

553. Weißsauer von Gans. Man koche 4 zerhackte Kalbsfüße in etwa 3 Liter Wasser langsam recht weich und gieße die Brühe durch ein Sieb davon ab. Dann lege man eine recht sauber vorbereitete Gans in eine passende Kasserolle, gieße die Brühe von den Kalbsfüßen, etwas Essig und soviel Wasser darüber, daß die Gans damit bedeckt ist, lasse sie kochen, schäume sie gut aus, füge etwas Salz, einige Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, Pfeffer, einige Gewürznägel, die Schale einer halben Citrone, ein wenig Thymian, Basilikum und Estragon hinzu, lasse die Gans zugedeckt auf gelindem Feuer langsam ziemlich weichkochen und in der Brühe verkühlen, nehme sie heraus und schneide sie nach dem Erkalten in hübsche Stücke. Man kann die Gans auch, ehe man sie kocht, in Stücke schneiden und hauen, doch werden diese nicht so sauber als die von der nach dem Kochen zerlegten Gans. Die Brühe befreie man von dem Fett, gieße sie durch ein Sieb, vermische sie mit dem noch nötigen Salz und etwas französischem Essig, färbe sie mit ein wenig Zucker-Jüs gelb und kläre sie mit dem Weißen einiger Eier nach der in Nr. 38 gegebenen Anweisung, lasse sie durch eine aufgespannte Serviette klar durchlaufen und gieße sie auf das in einen Topf oder ein Glas gelegte Gänsefleisch, welches damit bedeckt sein muß. Wenn man das Weißsauer längere Zeit aufbewahren will, so gieße man, nachdem die Gallerte erstarrt ist, etwas Hammel- oder Rindertalg darüber. — Statt der Kalbsfüße kann man sich zur Bereitung der Gallerte zum Weißsauer auch der Gelatine bedienen. Man kocht alsdann die Gans nur mit Wasser und den übrigen oben angegebenen Zuthaten weich, thut hierauf 80—100 Gr. in kaltem Wasser erweichte Gelatine zur völligen Auflösung in die heiße Gänsebrühe und verfährt dann weiter wie oben.

554. Gans in Gelee. Die Gans wird wie in der vorigen Nummer gekocht und nach dem Erkalten in saubere Stücke ohne Knochen geschnitten. Von der Brühe bereite man, wie zum Weißsauer, eine klare Gallerte. Dann begieße man den Boden einer runden oder langen Form nur dünn mit dieser Gallerte, lasse sie erstarren, belege den Boden der Form zierlich mit Krebsschwänzen, türkischem Weizen, Pfeffergurken,

dem Weißen hartgekochter Eier rc., beträufele die Verzierung wiederholt mit ein wenig Gallerte, damit sie sich befestige, und gieße dann in der Dicke eines halben Fingers Gallerte darüber. Wenn diese erstarrt ist, ordne man das Gänsefleisch mit dazwischengelegten geschnittenen Pfeffergurken und Kapern im Kranze in die Form und fülle diese mit Gallerte. Nachdem die Gallerte vollständig erstarrt ist, halte man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trockne sie ab und stürze den Inhalt behutsam auf eine Schüssel aus.

555. **Roulade von Gans.** Die sauber vorbereitete und gewaschene, doch nicht ausgenommene Gans wird ausgebeint (siehe in der Einleitung den Artikel: Desossieren), mit einer Farce nach Nr. 12, welche mit würfelig geschnittenem Speck, Pökelzunge und Pfeffergurken vermischt ist, fingerdick bestrichen, der Länge nach fest zusammengerollt, zugenäht, in ein reines Tuch oder Papier gewickelt, mit Bindfaden umschnürt und mit den gewaschenen, zerhauenen Knochen der Gans, der ausgekochten Brühe von 2 Kalbsfüßen, etwas Wasser oder dünner Fleischbrühe, Salz, Gewürz, Lorbeerblättern, etwas Essig, Wein, Zwiebeln, Thymian und Basilikum weichgekocht, nach dem Verkühlen zwischen 2 Schüsseln oder Brettchen auf die bekannte Weise gepreßt, kalt ausgewickelt, von dem Bindfaden befreit und in Scheiben geschnitten. Der entfettete Fond wird mit Eiweiß geklärt (siehe Nr. 38) und, nachdem er erstarrt ist, zum Garnieren der Gans verwendet. — Man kann die Roulade auch warm mit einer Gurken-Sauce nach Nr. 95 geben.

556. **Spickgans oder pommersche Gänsebrust.** Man nimmt dazu nur junge und fette Gänse. Die Brust wird, nachdem sie vorsichtig aus der Gans herausgelöst und gereinigt wurde, mit etwas Salpeter eingerieben, und dann mit g a n z h e i ß e m Salze recht tüchtig eingesalzen, in ein Gefäß gethan und fest zugedeckt. Drei Tage bleibt sie in dieser Salzlake, muß jedoch während dieser Zeit öfter mit derselben begossen werden. Dann nimmt man sie heraus, reibt sie mit einem Tuche tüchtig ab und wickelt sie in dünnes Druckpapier (etwa Zeitungspapier). Darauf hängt man sie in den Rauch, doch darf der Rauch nicht zu stark sein, damit die Brüste nicht zu dunkel werden. Am mildesten wird die Brust, wenn sie 9 Tage räuchert, und darauf fernere 9 Tage an die Luft gehängt wird. — **Pökelgans.** Die übrigen Stücke der Gans reibt man ebenfalls mit Salpeter und Salz gut ein, legt sie fest in ein Geschirr, welches man fest verschließt, und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Nach 5—6 Tagen kann man diese Pökelgans in Wasser mit dem noch nötigen Salz, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weichkochen und zu passenden Gemüsen auf den Tisch bringen.

557. **Ragout von Gans mit Gurken.** Hierzu kann man die Reste gebratener Gänse verwenden. Man schwitzt eine gehackte Zwiebel in Butter oder Gänsefett weich, thut ein paar Löffel Mehl dazu, röstet

es gelblich, füllt leichte Bouillon und ein wenig Zucker-Jüs oder Braten-Jüs und das nötige Wasser darauf und verkocht es mit Estragon-Essig, Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker und einem Glase Wein zu einer wohlschmeckenden, seimigen Sauce, legt den in Stücke geschnittenen Gänsebraten hinein und läßt ihn siedendheiß werden. Recht passend dazu sind geschmorte Gurken. Die Gurken werden geschält und der Länge nach in 4 Teile geschnitten, von den Kernen befreit und in Stücke von beliebiger Größe geschnitten; nachdem diese abgerundet und eine Stunde eingesalzen sind, werden sie abgetrocknet, in gelber Butter mit ein wenig Essig und einer Prise Pfeffer auf gelindem Feuer langsam weichgeschmort, und entweder mit ein wenig brauner Sauce vermischt und besonders angerichtet zu dem Ragout serviert, oder ohne weiteres mit Ragout vermischt.

558. **Gänseleber, gebraten.** Die Leber wird in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl gewendet, mit Ei und geriebener Semmel paniert, in Butter schön gelbbraun und gar-, aber saftig gebraten, angerichtet und mit etwas darunter gegossener guter Jüs aufgetischt. In Ermangelung guter Jüs kann man die Butter, in welcher die Leber gebraten ist (vorausgesetzt, daß dieselbe nicht zu braun geworden), mit ein wenig Fleischbrühe vermischen, dies kurz einkochen lassen und unter die Leber gießen.

559. **Gänseleber, sautiert.** Eine große fette Gänseleber schneide man in fingerdicke, gleichförmige Scheiben, lege diese in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreue sie mit Salz und mache sie auf nicht zu starkem Feuer in etwa 5 Minuten gar. Sollte die Leber dabei so weich werden, daß man sie nicht umwenden kann, ohne sie zu zerreißen, so setze man sie, nachdem sie ein paar Minuten auf dem Feuer gestanden hat, gut zugedeckt in einen Ofen und lasse sie darin vollends gar werden, richte sie auf eine Schüssel in schönem Kranze an, glasiere sie mit Fleischglace und gebe eine Champignons- oder Trüffel-Sauce in die Mitte.

XIV. Von der Ente.

560. **Gebratene Ente.** Diese wird wie die Gans in Nr. 547 bereitet. $1\frac{1}{2}$—2 Stunden ist ihre Bratzeit. Wenn sie nicht sehr fett ist, muß man die Ente mit Butter braten.

561. **Gedämpfte Ente.** Man lasse etwas Butter in einer zur Ente passenden Kasserolle gelb werden, brate die Ente auf beiden Seiten der Brust auf nicht zu starkem Feuer gelbbraun, kehre sie um, salze sie, füge einige Mohrrüben, etwas Sellerie, eine Zwiebel, einige Gewürznelken und Pfefferkörner nebst ein wenig leichter Fleischbrühe oder Wasser hinzu und dämpfe sie, dann und wann ein wenig Wasser nachgießend, gut zugedeckt unter fleißigem Begießen in kurzem Fond auf gelindem Feuer oder im Ofen weich. Der mit ein wenig Wasser von der Kasserolle los-

gerührte, abgefettete und durchgegossene Fond wird mit ein wenig Braunmehl seimig verkocht und als Sauce zur Ente gegeben.

562. **Braisierte Ente.** Besonders schmackhaft ist die Ente, wenn sie in einer Braise (siehe in der Einleitung den Artikel: Braise) weichgekocht wird. Man giebt sie als Beilage zu weißen Rüben, Grünkohl, Kastanien, Wirsingkohl, Rotkohl ꝛc., und schneidet sie, wenn man es nicht vorzieht, sie ganz auf den Tisch zu geben, in saubere Stücke, macht sie in dem entfetteten und durchgegossenen Braisenfond, welcher mit ein wenig Weißmehl seimig eingekocht und mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich gefärbt ist, heiß und legt sie um das angerichtete Gemüse herum.

563. **Farcierte Ente mit Maronen.** Die Ente wird gereinigt und gesengt, aber nicht ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und ausgebeint (siehe in der Einleitung den Artikel: Desossieren), inwendig gesalzen und gepfeffert, mit einer Farce nach Nr. 12, welche etwas haltbar sein muß und nach Belieben mit würfelig geschnittener gekochter Pökel-Rinderzunge vermischt sein kann, nicht zu stark gefüllt, zugenäht, in Papier eingewickelt, mit Bindfaden geschnürt und mit den gewaschenen und zerschlagenen Knochen der Ente in einer nicht zu stark gesalzenen Braise langsam weichgekocht. Dann lege man die Ente in eine andere Kasserolle, nehme das Fett von dem Braisenfond rein ab, gieße es auf die Ente und erhalte diese darin warm. Den Fond gieße man durch ein feines Sieb, färbe ihn mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs braun und koche ihn mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce ein. Die zuvor abgeschälten und durch Abbrühen von der Haut befreiten Maronen (zu einer Ente etwa 1 Pfund Maronen) dünste man mit etwas von der Sauce und ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich und süße sie mit Zucker. Beim Anrichten ziehe man den Faden aus der Ente, schneide sie in Scheiben, richte sie auf eine lange Schüssel an, glasiere sie mit Fleischglace oder gieße etwas Sauce darüber, lege die Maronen auf beide Seiten der Ente und gebe die siedendheiß gemachte Sauce, unter welche man nach Belieben ein wenig Zucker mischen kann, in einer Sauciere daneben auf den Tisch.

564. **Roulade von Ente** wird wie die Roulade von Gans nach Anweisung der Nr. 555 gemacht; auch bereitet man:

565. **Weißsauer von Ente** nach Nr. 553.

566. **Ente in Gelee** nach Nr. 554.

567. **Pökel-Ente** nach Nr. 556.

568. **Ragout von Ente** nach Nr. 557.

569. **Geschmorte Ente.** Nachdem die Ente wie zum Braten vorbereitet ist, wird sie in Mehl umgewendet, in Butter auf beiden Seiten der Brust und dem Rücken braungebraten und mit wenig Wasser und einem Glase Wein, einer Zwiebel, Gewürz und etwas Salz unter öfter wiederholtem Begießen auf gelindem Feuer weichgeschmort. Die entfettete Brühe

wird nach Bedarf mit Bouillon oder Wasser verdünnt, mit ein wenig Citronensaft und Sardellenbutter abgeschärft und durch ein Sieb gegossen.

570. Salmi von Ente. Man dämpfe oder brate hierzu eine Ente weich und schneide sie nach dem Erkalten in hübsche Stücke. Sämtliche Knochen und Abfälle von der Ente stoße oder zerhacke man fein, setze sie mit einigen Gläsern Rotwein, dem abgefetteten Fond der Ente, etwas brauner Fleischbrühe (Jüs), einem halben Lorbeerblatt, zwei Schalotten und einigen Pfefferkörnern auf das Feuer und lasse das Ganze eine halbe Stunde sacht kochen. Man seihe hierauf die Brühe durch ein Tuch, vermische sie mit etwas brauner Coulis (Nr. 76), koche dies auf starkem Feuer unter beständigem Rühren ziemlich dick ein, würze die Sauce mit dem nötigen Salz, ein wenig Citronensaft und einer Prise Zucker, gieße sie auf die geschnittene Ente, lasse das Salmi siedendheiß werden, richte es auf eine Schüssel an und garniere es mit in Butter gelbgebratenen dreieckigen Semmel-Croutons oder mit Halbmonden von Blätterteig. Nach Belieben kann man auch einige Trüffeln, die geschält, in Scheiben geschnitten und mit etwas Wein und Fleischbrühe gar und kurz eingekocht sind, unter das Salmi mischen.

XV. Von dem Fasan.

571. Gebratener Fasan. Der Fasan wird behutsam gerupft, wobei man die Haut nicht zerreißen darf, leicht gesengt, reinlich ausgenommen und mit einem Tuche ausgewischt. (Gewaschen wird der Fasan nicht.) Dann haut man die Füße halb und den Hals mit dem Kopfe ganz, doch nicht zu kurz ab, zieht den Fasan mit Bindfaden zu schöner Form zusammen, überbindet ihn mit gesalzenen Speckplatten, oder spickt ihn sauber mit feinem Speck und bratet ihn mit Butter zu schöner Farbe. Noch besser ist es, den Fasan mit einem in Butter getränkten Papier zuzudecken, da der Speck den feinen Geschmack des Fasans abschwächt. Der Fasan darf nur hellbraun werden, die Brust muß weiß bleiben. Wenn der Ofen die richtige Hitze hat, so ist der Fasan in einer guten halben Stunde vollkommen gar und saftig. Die Jüs zum Fasan bereitet man von dem mit ein wenig Jüs oder Bouillon losgerührten Bratensatz aus der Pfanne, welchen man durch ein Sieb gießt, abfettet und mit sehr wenig gelbgeschwitztem Mehl schwachseimig einkocht. Häufig garniert man den angerichteten Fasan mit Brunnenkresse, welche mit Salz und wenig Essig vermischt wird. Wenn der Fasan als Voressen gegeben wird, so giebt man oft Sauerkraut, welches mit Austern garniert wird, dazu. Auch ist es an manchen Orten Sitte, den mit einer Papierkrause umgebenen Kopf nebst den in eine Manschette gesteckten Schwanzfedern des Fasans oben und unten auf die Schüssel zu legen. Sehr zu empfehlen ist diese Sitte freilich nicht.

572. Gefüllter Fasan mit Trüffeln. Man fülle den wie zum Braten vorbereiteten Fasan mit einer Leberfarce und Trüffeln, wie den Puter in Nr. 536, nähe ihn zu und dämpfe ihn mit gewürzter Brühe nach Angabe der Nr. 536 zu schöner Farbe und gar. Er muß der Füllung wegen länger dämpfen, als ein ungefüllter Fasan. Der Fond wird entfettet, mit Bouillon ein wenig verdünnt, wenn er zu kurz eingeschmort ist, mit ganz wenig Weiß- oder Klarmehl seimig verkocht und durch ein Sieb gegossen.

573. Salmi von Fasanen. Man brate oder dämpfe hierzu die Fasanen recht saftig gar, schneide sie nach dem Erkalten in saubere Stücke und ordne diese in eine Kasserolle. Die Knochen und Abfälle von den Fasanen stoße man fein, koche sie mit etwas brauner Fleischbrühe nebst einigen Schalotten, einem halben Lorbeerblatt und einer Prise Pfeffer eine halbe Stunde langsam aus, seihe die Brühe nebst dem Fond der Fasanen durch eine Serviette, nehme das Fett davon rein ab, koche die Brühe auf starkem Feuer ziemlich kurz ein, vermische sie mit etwas brauner Coulis nach Nr. 76, füge ein Glas guten Madeira hinzu, koche die Sauce unter fortwährendem Rühren ziemlich dick ein, mische das nötige Salz, ein wenig Citronensaft und eine Prise Zucker darunter und gieße sie auf die Fasanstücke. Man mache das Salmi im Bain-marie recht heiß, richte es, die Stücke zierlich aufeinanderlegend, sauber an, gieße die Sauce darüber und garniere es mit koteletteförmig oder dreieckig geschnittenen, in Butter schön gelbgebratenen Semmelschnitten. Ein Zusatz von geschälten, dünnscheibig geschnittenen und in Bouillon oder Jüs und Wein gar und kurz eingekochten Trüffeln macht dieses vortreffliche Gericht noch schmackhafter.

574. Sauté von Fasanen. Man wählt hierzu junge Fasanen, schneidet von diesen die Keulen mit der Haut ab, löst die Brüste, nachdem man die Haut davon abgezogen hat, von den Brust- und Flügelknochen ab, nimmt die kleinen Brustfilets (Filets mignons) heraus, schlägt die großen Filets mit der Fläche eines Hackmessers leicht ein wenig breit, befreit sie auf die in Nr. 523 angegebene Weise von der feinen Haut, beschneidet sie zu schöner Form, ohne viel davon abzuschneiden, und legt sie dicht nebeneinander in ein flaches, mit geklärter Butter ausgestrichenes Geschirr. Die Filets mignons legt man, nachdem man die Sehnen aus denselben herausgezogen hat, zu je 2 und 2 zusammen, klopft sie ein wenig breit, stutzt sie zu der Form der Brüste zu, legt sie zu diesen hinzu, gießt geklärte Butter darüber und bedeckt sie mit einem rundgeschnittenen Papierblatt. Die Gerippe der Fasanen stößt oder zerhackt man, bratet sie mit ein wenig feinscheibig geschnittenem Wurzelwerk und einer Schalotte in Butter leicht an, läßt sie mit etwas leichter Fleischbrühe eine Stunde langsam kochen, gießt die Brühe durch ein Tuch, entfettet sie, kocht sie ziemlich kurz ein, vermischt sie mit etwas brauner Coulis und einem Glase Madeira, kocht die Sauce seimig ein, schärft sie mit ein wenig Citronen-

saft ab und erhält sie im Bain=marie heiß. Von Weißbrot schneidet man ebensoviele Scheiben, als man Fasanenfilets hat, giebt ihnen die Form und Größe der letzteren, und bratet sie in Butter goldgelb. Einige Minuten vor dem Anrichten bestreut man die Fasanenfilets leicht mit Salz, macht sie auf starkem Feuer rasch gar (siehe in der Einleitung den Artikel: Sautieren), gießt die Butter davon ab, bestreicht die Filets mit Fleischglace oder gießt ein wenig von obiger Sauce darüber und schwingt sie damit um, richtet sie mit den erwärmten und mit Fleischglace bestrichenen Semmelscheiben abwechselnd im Kranze auf eine Schüssel an und gießt die Sauce in die Mitte. Auch dieses Gericht gewinnt durch den Zusatz von Trüffeln an Wohlgeschmack. (Siehe Nr. 573.)

575. **Fasanenkeulen zu Gemüsen.** Die bei der Bereitung eines Sauté von den Fasanen abgeschnittenen und auf nachstehend angegebene Weise zubereiteten Keulen sind zur Garnitur verschiedener Gemüse, besonders zu Sauerkohl, Wirsingkohl und Linsen, sehr gut zu benutzen. Man befreit zuerst die Keulen von den Sehnen (siehe: Gebratener Puter Nr. 533), hackt dann die Beine über dem Kniegelenke ab, nimmt den Knochen aus dem oberen Teile der Keule heraus, indem man einen leichten Hieb durch den Knochen dicht am Gelenke führt, den Knochen herausbiegt und ihn mit einem Messer vom Fleische ablöst. Man steckt hierauf an die Stelle des Knochens ein Stück wie zum Schmorfleisch gewürzten Speck in jede Keule, biegt die Keulen zusammen, giebt ihnen eine hübsche Form, umwickelt sie mit Bindfaden oder starkem Zwirn, damit sie die gegebene Form behalten, legt sie in eine Kasserolle, fügt etwas fette Fleischbrühe, ein wenig Fleisch= oder Zucker=Jüs, ein wenig Salz, etwas Wurzelwerk, eine Zwiebel und einige Pfefferkörner hinzu, und kocht die Keulen auf gelindem Feuer langsam weich; entfettet dann die Brühe, gießt sie durch ein Tuch, kocht sie kurz ein, legt die von dem Bindfaden befreiten Keulen wieder hinein, läßt sie heiß werden, glasiert sie recht schön und legt sie um das angerichtete Gemüse. Man kann die weichgekochten Keulen auch, nachdem sie etwas verkühlt sind, in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei tauchen, in geriebener Semmel umwenden und auf dem Roste über Kohlenglut zu schöner Farbe braten.

576. **Gratin von Fasan.** Man schneidet die Brust eines recht saftig gebratenen und erkalteten Fasan in nicht zu dünne, kleinen Koteletten ähnliche Scheiben (Filets) und verfahre übrigens bei der Zubereitung dieses Gratin, wie es in Nr. 404 angegeben ist, bediene sich jedoch zur Verzierung desselben nur kleiner Champignons und schwarzer Trüffeln. Damit die Fasanenfilets oben auf dem Gratin beim Garmachen desselben nicht trocken werden, so bedecke man sie sehr gut mit Speckplatten, oder überziehe sie recht sauber und glatt mit Farce. Man kann das Gratin auch noch auf eine andere Art bereiten, indem man den Boden einer gut mit Butter ausgestrichenen oder mit sehr dünnen Speckplatten ausgelegten

Cylinderform zuerst mit Trüffelscheiben verziert, dann die besten Fasanenfilets mit etwas dazwischengestrichener Farce en miroton hineinlegt, hierüber eine Schicht Farce fest in die Form hineindrückt, die Farce wieder mit einer Lage Fleisch, Trüffeln und Champignons bedeckt und so fortfährt, bis die Form ziemlich voll ist. Man macht das Gratin im Bainmarie im Ofen gar, stülpt es auf eine Schüssel aus, beseitigt die Speckplatten und das ausgetretene Fett, füllt eine nach Nr. 104 bereitete Trüffel-Sauce in die leere Mitte des Gratin und garniert es ringsum mit kleinen Halbmonden von Blätterteig. Von den Knochen und Abfällen des Fasan bereitet man nach Nr. 573 eine Essenz, kocht diese zu Glace ein und vermischt sie mit der Sauce. Das Fleisch der Keulen kann man feinstoßen, durch ein Sieb streichen und unter die Farce mischen.

XVI. Von dem Rebhuhn und dem Haselhuhn.

577. **Gebratenes Rebhuhn und Haselhuhn.** Zum Braten wählt man nur junge Rebhühner*). Sie werden wie anderes Geflügel vorbereitet, aber nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuche ausgewischt, mit Bindfaden zu schöner Form dressiert, mit gesalzenen Speckplatten umwickelt oder mit feinen Speckfäden gespickt und mit Butter im ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen 15—20 Minuten zu schöner Farbe und saftig gargebraten. Ebenso vortrefflich werden die jungen Rebhühner, wenn man sie, ohne sie mit Speckplatten zu belegen oder sie zu spicken, in einer Kasserolle in gelbzerlassener Butter auf beiden Seiten der Brust gelbbraun bratet, sie dann auf den Rücken legt, salzt und im Ofen vollends garbratet. Je weniger Flüssigkeit man beim Braten der Rebhühner darunter gießt, desto besser werden sie. Die Jüs wird wie bei anderen Braten von dem mit ein wenig Fleischbrühe abgekochten Bratensatz bereitet. — Sehr gut schmecken die Rebhühner, wenn man, nachdem sie, wie eben beschrieben, auf beiden Seiten der Brust recht bräunlich gebraten sind, etwas saure Sahne hinzufügt und sie dann unter fleißigem Begießen im Ofen garbraten läßt. Der Bratensatz von den mit Sahne gebratenen Rebhühnern wird mit etwas frischer Sahne losgekocht, durch ein Sieb gegossen und als Sauce zum Braten gegeben. Das Haselhuhn wird ebenso gebraten.

578. **Gebratene Rebhühner auf andere Art.** Hat man die Rebhühner nach den Regeln gehörig vorgerichtet, so wird zuerst die Brust derselben recht kraus und fein gespickt, etwas Salz darauf gestreut, eine Speck-

*) Man erkennt die jungen Rebhühner an der gelben Farbe ihrer Füße, welche bei alten Rebhühnern bläulich sind. Ein noch sichereres Kennzeichen ist jedoch die erste Schwungfeder in der Flügelspitze; diese ist bei jungen Rebhühnern oben spitz, während sie bei alten abgerundet ist. Beim Einkauf gilt das Fehlen dieser Feder für ein verdächtiges Zeichen.

platte darüber gelegt und dann jedes Huhn mit einigen Weinblättern zugebunden. Nachdem man dieselben hierauf in kochende Butter gelegt, läßt man sie zugedeckt einige Zeit, jedoch nicht zu stark braten, und gießt während des Bratens nach und nach etwas Wasser hinzu. Haben die Rebhühner $1\frac{1}{2}$ Stunde lang gebraten, gießt man nach und nach saure Sahne darüber und endlich etwas gelbbraun gemachte Butter. Hat man keine Sahne zum Übergießen, so kann man während des Bratens auch frische Milch statt des Wassers in Anwendung bringen und etwas klargesiebte, in Butter gelbgeschwitzte Semmel derselben hinzufügen. — Ist man im Besitze guter Brunnenkresse, so giebt diese hierzu einen sehr passenden Salat; außerdem kann man auch ein geeignetes Kompott dazu geben. Besonders wohlschmeckend sind der Speck und die Weinblätter, die, nachdem sie sich beim Braten abgelöst, gewöhnlich für sich allein angerichtet und mit den gebratenen Rebhühnern zur Tafel gegeben werden.

579. **Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln** wird wie Nr. 572,

580. **Salmi von Rebhühnern** wie Nr. 573,

581. **Sauté von Rebhühnern** wie Nr. 574,

582. **Gratin von Rebhühnern** wie Nr. 576 bereitet.

583. **Rebhühnerkäse.** Zu dieser vortrefflichen kalten Speise kann man die alten Rebhühner, welche sich nicht zum Braten eignen, vorteilhaft verwenden. Die Rebhühner werden so weich wie möglich gedämpft, oder noch besser in einer Braise weichgekocht. Von dem entfetteten und durchgegossenen Fond wird mit recht dunkler Fleisch-Jüs und dem nötigen Weißmehl eine dicke braune Sauce gekocht. Das Fleisch von etwa 6 Rebhühnern wird von Häuten und Sehnen befreit, feingehackt und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. feiner Butter und $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) rohem, feingehacktem Kalb- oder Wildfleisch im Mörser feingestoßen und mit der erkalteten Sauce zu einem dicken Brei zusammengerührt, den man durch ein Sieb streicht und mit 200 Gr. geriebenem Parmesankäse, 8 Eidottern und dem nötigen Salze genau vermischt, und in eine, wo möglich viereckige blecherne oder kupferne, dick mit Butter ausgestrichene und am Boden mit einem mit Butter bestrichenen Papierblatte ausgelegte Form recht fest eindrückt, auf der Oberfläche recht glatt streicht und im Bain-marie in einem nicht zu heißen Ofen garbäckt. Wenn man mit einer Spicknadel hineinsticht und nichts von der Masse nach dem Herausziehen der Nadel an derselben haftet, ist sie gar. Am anderen Tage stürzt man den Rebhühnerkäse aus der Form, schneidet die braune Oberfläche leicht ab, bestreicht den Käse etwa halbfingerdick recht glatt mit erweichter und recht weißgerührter guter Butter, und läßt diese erkalten und hart werden. Man schneidet beim Gebrauche den Rebhühnerkäse so in Scheiben, daß eine jede Scheibe einen Butterrand erhält, und richtet diese in schönem Kranze auf eine runde, oder in gerader Linie auf eine lange Schüssel so an, daß die weißen Butterstreifen,

von der dunklen Farbe des Rebhühnerkäses abstechend, einen guten Anblick gewähren. Man garniert den Rebhühnerkäse mit gehacktem Aspic und sauber geschnittenen Aspic=Croutons.

XVII. Von den Schnepfen.

584. Gebratene Waldschnepfe. Man rupft die Schnepfe, zieht ihr die Haut vom Kopfe, nimmt die Augen heraus und beseitigt die Gurgel mit dem Schlunde; nachdem man dann die Schnepfe gesengt und ausgenommen hat, schneidet man ihr die Krallen von den Füßen ab und steckt den langen Schnabel, gleichsam als Speiler, durch die nach den Flügeln hinaufgeschobenen Keulen derselben. Auf die Brust der Schnepfe wird eine gesalzene Speckplatte mittelst Bindfaden befestigt und die Schnepfe mit Butter im Ofen etwa eine halbe Stunde gebraten. Der Bratensatz wird entfettet, mit etwas guter Jüs von der Pfanne losgerührt, durch ein Sieb gegossen und zur nötigen Kürze eingekocht. — Die Eingeweide der Waldschnepfe hackt man nach Beseitigung des Magens fein, vermischt sie mit etwas geschmolzener Butter, geriebener Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, streicht diese Masse dick auf geröstete Semmelscheiben, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr und macht sie im Ofen rasch gar. Mit diesen Schnepfenbroten garniert man die angerichtete Schnepfe. — Die **Bekassinen** und alle Arten kleiner Schnepfen werden unausgenommen gebraten, jedoch muß man vorher den Magen mit dem Schlunde und der Gurgel herausziehen. Sie brauchen natürlich nicht so lange zu braten wie die Waldschnepfe, und können auch in einer verdeckten Kasserolle auf nicht zu starkem Feuer gebraten werden. Man legt die kleinen Schnepfen beim Anrichten auf gelbgebratene Semmelscheiben und gießt den abgefetteten, mit ein wenig Jüs losgekochten Bodensatz darunter.

585. Salmi von Waldschnepfen. Von gebratenen Waldschnepfen, welche nach dem Erkalten in saubere Stücke geschnitten sind, wird nach Anweisung der Nr. 573 ein Salmi bereitet. Von dem Eingeweide derselben bereite man nach Nr. 584 Schnepfenbrote in dreieckiger oder Halbmondform, und garniere das Salmi damit.

586. Gratin von Bekassinen. Die Bekassinen werden sauber vorbereitet (wobei man sich vor dem Zerreißen der Haut zu hüten hat) und ausgebeint. Dann bereitet man eine Farce wie in Nr. 404 und vermischt sie mit den feingestoßenen und durch ein Sieb gestrichenen Schalen gutgereinigter Trüffeln, den durchgestrichenen Eingeweiden der Schnepfen und nach Belieben mit etwas Parmesankäse. Man muß ein wenig von der Farce zur Probe backen. Ist sie nicht locker genug, so mischt man etwas braune Sauce darunter. Die Schnepfen werden gesalzen, mit Farce gefüllt, so zusammengelegt, daß sie ihre natürliche Gestalt wiedererlangen,

und in Butter auf gelindem Feuer steifgemacht. Wenn sie wieder erkaltet sind, wird die Farce mit den Schnepfen um einen mit Speckplatten umgebenen und in die Mitte einer Schüssel gesetzten runden Ausstecher dergestalt aufdressiert, daß dadurch ein Hügel gebildet wird, auf dessen Oberfläche die Brüste der Schnepfen sichtbar sein müssen. Nachdem man dann das Gratin oben mit kleinen, gleichrund zugestutzten Trüffeln verziert hat, bedeckt man das Ganze mit Speckplatten und Papier, und bäckt es in einem mäßig heißen Ofen gar. Ist der Ofen so heiß, daß das Gratin Gefahr läuft, von unten zu braun zu werden, so setzt man es in einem Bain-marie in den Ofen. Beim Anrichten beseitigt man die Speckplatten, den Ausstecher und das auf der Schüssel und in der Höhlung der Mitte angesammelte Fett, maskiert das Gratin mit etwas von der Trüffel-Sauce nach Nr. 104 und giebt die übrige Sauce mit den Trüffeln in die Mitte. Die gutgereinigten Köpfe der Schnepfen werden, nachdem man an Stelle der Augen weiße Farce hineingestrichen und kleine Pfefferkörner oder ein rundes Stückchen Trüffel hineingesetzt hat, in Butter gargemacht und beim Anrichten als Verzierung zwischen die Schnepfen, die langen Schnäbel nach außen gekehrt, gesteckt.

XVIII. Von der wilden Gans.

587. **Gebratene wilde Gans, Ragout u. s. w. davon.** Nur die junge wilde Gans kann gebraten werden. Auch schmeckt sie gedämpft mit dem Zusatze von Zwiebeln, Gewürz und Kräutern sehr gut. Als Ragout oder Salmi bereite man sie nach Anweisung der Nummern 557 und 573. Die alte wilde Gans ist sehr zähe und hat gewöhnlich einen thranigen Geschmack. Man kann sie schmoren und mariniert sie dann einen oder zwei Tage vorher. (Siehe in der Einleitung: Marinade.)

XIX. Von der wilden Ente.

588. **Gebratene und geschmorte wilde Ente, Salmi u. s. w. davon.** Die wilde Ente liefert, wenn sie jung und fleischig ist und nicht thranig schmeckt, wie es häufig der Fall ist, einen geschätzten Braten. Sie wird in Butter gebraten, wie die zahme Ente, oder geschmort nach Nr. 569, und mit einer Sardellen- oder Kapern-Sauce gegeben; auch wird sie als Ragout und Salmi nach Nr. 557 und 573 bereitet.

XX. Von dem Auerhahn und dem Birkhahn.

589. **Geschmorter Auerhahn; gebratener und geschmorter Birkhahn.** Der **Auerhahn** wird gewöhnlich ein paar Tage vor dem

Gebrauch in eine Marinade gelegt, alsdann mit nicht zu dicken gewürzten Speckstreifen durchzogen, oder wie ein Fasan gespickt und in der mit etwas Jüs und einem Glase Wein ausgekochten Marinade geschmort. (Siehe Nr. 481.) — Der **Birkhahn** wird, wenn er jung ist, wie der Fasan zubereitet und gebraten. Ist er alt, wird er wie der Auerhahn behandelt.

XXI. Von dem Trappen.

590. Gebratener Trappe. Geschmorte Trappenbrüste. Zum Braten eignet sich nur der junge Trappe. Derselbe wird vorbereitet und gespickt oder ungespickt gebraten, wie der Puter in Nr. 533. — Von dem alten Trappen zieht man die sehr zähe Haut ab, löst die Brüste von dem Brustknochen ab, klopft sie mit dem flachen Hackmesser, häutet und spickt sie wie Frieandeaus, legt sie auf einige Tage in eine Marinade und schmort sie dann in einer würzhaften Brühe, die man von den mit Jüs ausgekochten Ingredienzen der Marinade bereitet hat, nach Angabe der Nr. 481 weich. Die dazu nötige Jüs bereitet man nach Nr. 36 von dem Knochengerippe des Trappen. Man kann auch die Brüste ganz einfach, ohne sie zuvor mariniert zu haben, in Butter und Jüs in kurzem Fond weichschmoren. In beiden Fällen giebt der abgefettete, durch ein Sieb gegossene, mit Jüs hinreichend verdünnte und mit etwas Weißmehl und einem Glase Madeira seimig verkochte Fond eine kräftige Sauce.

591. Ein Pain von Trappe. Hierzu löst man das Fleisch von den Keulen und dem Gerippe des Trappen ab, dessen Brüste nach Angabe der vorigen Nummer geschmort wurden, und schabt es aus Häuten und Sehnen; ebenso sehnt man eine kleine Kalbs- oder Schweineleber aus. Dann schwitzt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Schalotten in Butter weich, fügt die Hälfte des Fleisches und der Leber hinzu, schwitzt dies auf dem Feuer kurz ein und hackt es mit dem rohen Fleisch und der rohen Leber zusammen sehr fein. Hierauf schält man einige Semmeln ab, weicht sie in Wasser ein, drückt sie gut aus und rührt sie mit etwas Butter auf dem Feuer zu einem steifen Teige ab. Von diesem Semmelteige nimmt man etwa soviel, als ein Drittel der Fleisch- und Leber-Masse beträgt, fügt ebensoviel feingehacktes frisches Schweinefett oder schwachgeräucherten Speck, eine gleiche Quantität geriebenen Parmesankäse, das Fleisch und die Leber, Salz, gemischtes Gewürz (siehe das alphabetische Register) und 3—4 ganze Eier hinzu, rührt oder stößt alles gut untereinander, streicht es durch ein Sieb, mischt nach Belieben Trüffeln, welche gut gereinigt, geschält, in Fleischbrühe und Wein gar und kurz eingekocht und würfelig geschnitten sind, nebst den feingestoßenen und durch ein Sieb gestrichenen Schalen derselben unter die Farce, drückt diese in eine mit Speckplatten ausgelegte oder mit Butter ausgestrichene und am

Boden mit einem runden Papierblatte ausgelegte Form fest ein, und bäckt den Pain in einem Bain-marie im Ofen gar. Man stürzt den Pain nach dem Erkalten aus der Form schneidet ihn in hübsche Scheiben und garniert ihn mit Aspic.

XXII. Von dem Krammetsvogel und von der Lerche.

592. **Gebratene Krammetsvögel.** Von den sauber gerupften Krammetsvögeln, unter welchem Namen die Wacholder-Drossel, überhaupt aber alle Drosselarten &c. begriffen sind, schneidet man die Flügel im ersten Gelenke ab, zieht ihnen die Haut von den Köpfen, drückt die Augen heraus, beseitigt den unteren Teil des Schnabels und die Gurgel, stutzt die Krallen von den Füßen ab, biegt die Füße nach innen um die Keulchen, steckt diese so ineinander, daß sie ein Kreuz bilden, biegt den Kopf nach dem Keulchen herum; steckt die Spitze des linken Keulchens durch die Augenhöhle und sengt endlich die Vögel leicht ab. Hierauf läßt man Butter in einer Kasserolle gelb werden, legt die Vögel hinein, salzt sie und bratet sie zugedeckt auf nicht zu schwachem Feuer zuerst auf der Brust und dann auf dem Rücken zu schöner goldgelber Farbe. In etwa 20—25 Minuten sind die Vögel gar. Man kann dieselben auch unter fleißigem Begießen im heißen Ofen braten und auch einige feingestoßene Wacholderbeeren daranthun. Sind die Vögel angerichtet, so gießt man Butter, in welcher etwas geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, darüber; den Bratensatz von den Vögeln kocht man mit ein wenig Jüs von der Kasserolle los, fettet ihn ab und gießt ihn durch ein Sieb unter die Vögel. Manche nehmen die Vögel bei der Vorbereitung aus; gewöhnlich werden sie aber unausgenommen gebraten.

593. **Salmi von Krammetsvögeln** wird bereitet, indem man dieselben unausgenommen mit Butter und einigen zerstoßenen Wacholderbeeren schnell und saftig braten läßt, nach dem Erkalten behutsam die Brüste zur Hälfte von jedem Vogel abschneidet, das übrige Fleisch samt den Eingeweiden und Knochen, mit Ausnahme des Magens, in einem Mörser ganz zu Mus stößt und diese Masse mit brauner Coulis und Rotwein verkocht, worauf dieselbe durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas auf einer Citrone abgeriebenem Zucker und Citronensaft, weißem Pfeffer und etwas Salz abgeschärft und auf eine Schüssel gebracht wird. Von den abgeschnittenen Brüsten der Krammetsvögel bildet man rings auf dem Rand der Schüssel einen Kranz, läßt das Salmi nun fest zugedeckt in der Bratröhre warm werden, jedoch nicht kochen, und schmückt oder garniert es beim Anrichten mit Fleurons oder Halbmonden von Blätterteig.

Anmerkung. Will man die Eingeweide, gleich dem Magen, wegen der oft in denselben enthaltenen Beeren nicht mit zerstoßen, so kann man dieselben auch weglassen, das Salmi wird aber dann weniger saftig und schmackhaft.

594. Gratin von Krammetsvögeln wird wie das Gratin von Bekassinen in Nr. 586 zubereitet und der Rand der Schüssel beim Anrichten mit Fleurons garniert.

595. Gebratene (Leipziger) Lerchen. Die Lerchen werden zum Braten vorbereitet wie die Krammetsvögel und in Butter zuerst auf der Brust, dann auf dem Rücken in etwa 15—20 Minuten zu schöner Farbe und gargebraten. Wenn sie angerichtet sind, werden sie wie die Krammetsvögel mit in Butter gelbgebratener Semmel überzogen. Man kocht den Bratensatz der Lerchen mit ein wenig Jüs oder Bouillon auf und gießt ihn unter die Vögel. — Ebenso kann man auch alle übrigen kleinen Vögel, wie Finken, Buchfinken, Goldammer, Grünfinken, Zeisige, Meisen ꝛc., die zur Zugzeit in vielen Gegenden in großen Mengen gefangen werden, braten, und geben diese ebenfalls eine vortreffliche, wohlschmeckende Speise ab. — Im Frühjahr kann man jungen Stauden= oder Kopfsalat, im Herbst Pfeffer= oder Senfgurken dazu geben.

Anmerkung. Die Benennung „Leipziger Lerchen" kommt daher, weil auf den Blachfeldern von Leipzig die Lerchen in ungeheuren Scharen zur Zugzeit sich niederlassen und des Nachts in solcher Menge gefangen (gestrichen) werden, daß sie, nachdem sie rein gerupft, für kurze Zeit einen Handelsartikel bilden und oft in ferne Länder versandt werden.

596. Gratin von Lerchen wird ebenfalls wie das Gratin von Bekassinen in Nr. 586 zubereitet. Den Rand der Schüssel garniere man beim Anrichten mit kleinen Halbmonden von Blätterteig.

VII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüse.

Allgemeine Bemerkungen.

Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder geputzt sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie nur gut ab; durch das Wässern verlieren sie an ihrem Geschmack. — Solche Gemüse, welche leicht trocken und schwärzlich werden, wenn man sie nicht bald nach dem Putzen und Waschen kocht, wie z. B. Mohr= und Kohlrüben, bedecke man nach ihrer Vorbereitung bis dahin, wo sie gekocht werden, mit einem feuchten Tuche. — Die Gemüse, welche man blanchiert, um ihnen den strengen Geschmack zu benehmen, wie z. B. Weißkohl, Wirsingkohl und Grünkohl, koche man in vielem Wasser ab, damit der obengenannte Zweck auch erreicht werde. Ein wenig doppeltes kohlensaures Natron an das zum Blanchieren bestimmte Wasser gethan, soll ein vortreffliches Mittel sein, den Gemüsen die blähenden Eigenschaften zu entziehen, auch befördert es

das Weichwerden der Gemüse. — Hülsenfrüchte müssen mit weichem Wasser gekocht werden. Kocht dabei das Wasser so sehr ein, daß etwas nachgegossen werden muß, so gieße man nur kochendes, nie kaltes Wasser hinzu.

Wenn man einen ziemlich abgekühlten Ofen hat, so koche man die Gemüse, welche lange Zeit kochen müssen, als: Wirsingkohl, Weißkohl, Rotkohl, Rüben, Bohnen, Erbsen, Linsen, Backobst ꝛc., auf starkem Feuer an, decke sie mit Papier und Deckel gut zu, und lasse sie in dem Ofen weichkochen. Der Ofen muß jedoch noch so warm sein, daß die Gemüse ununterbrochen, wenngleich nur langsam, darin kochen. Weißkohl, Grünkohl, Wirsingkohl koche man mit gutem Rindsfett, nicht mit Butter. Sauerkohl wird mit Schweine- oder Gänsefett, Rotkohl mit Speck oder Schweinefett am schmackhaftesten gekocht.

Die Gemüse werden größtenteils mit Mehl seimig gekocht; es ist jedoch nicht anzuempfehlen, Klarmehl (d. h. Mehl, welches mit etwas Wasser klargerührt ist) dazu anzuwenden; die Gemüse, welche mit Klarmehl seimig gemacht werden, schmecken nie so gut, als solche, welche mit in Butter geschwitztem Mehl seimig gebunden werden.

Man vermeide das Umrühren solcher Gemüse, welche dadurch zerrührt werden können, als z. B. der Mohrrüben, Bohnen, grünen Erbsen ꝛc.; man schwenke sie in der Kasserolle um, wenn man sie mit ihrer Sauce vermischt, mit Eiern abzieht, oder auf dem Feuer heiß macht.

Geschieht es einmal, daß das Gemüse anbrennt, so mache man keinen Versuch, dasselbe durch den Aufguß von Flüssigkeit vom Verderben retten zu wollen. Man schütte es vielmehr sogleich in ein anderes Gefäß, ohne von dem angebrannten Satz etwas loszurühren, und thue, wenn es noch nicht weichgekocht war, von neuem siedende Fleischbrühe oder Wasser hinzu.

597. **Kartoffeln in der Schale.** Die Kartoffeln werden, nachdem sie rein gewaschen sind, mit kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis sie beinahe gar sind. Dann gieße man das Wasser ab, decke ein reines, zusammengeballtes Tuch und außerdem noch den Deckel der Kasserolle oder des Topfes über die Kartoffeln und lasse sie auf einer heißen Stelle vollends weichdämpfen. Man macht gewöhnlich mit diesen Kartoffeln nicht soviel Umstände, sondern kocht sie in Wasser vollkommen weich, doch ist die oben angegebene Art, die Kartoffeln garzudämpfen, vorzüglich bei den Sorten zu empfehlen, welche lange vor dem Weichwerden in der Mitte platzen und zerkochen. Der Verschluß durch Tuch und Deckel muß jedoch so fest sein, daß kein Dampf entweichen kann. — Vorzüglich gut schmecken die Kartoffeln, wenn man einen Löffel Kümmel (Karbe) in ein reines Läppchen bindet und mit den Kartoffeln kocht. — Viele wollten behaupten, daß durch einen Zusatz von etwas Salz beim Kochen der Kartoffeln das Aufplatzen derselben verhindert werde.

598. **Petersilien-Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden roh geschält,

in Scheiben oder Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz beinahe gargekocht. Während dieser Zeit schwitze man eine feingehackte Zwiebel mit ein paar Löffeln Butter oder Bouillonfett, mische etwas Mehl darunter, gieße Rindfleischbrühe hinzu, koche hiervon eine schwachseimige Sauce und thue etwas Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig feingehackten Majoran daran. Dann gieße man das Wasser von den Kartoffeln ab, vermische diese mit der Sauce und lasse sie darin vollends weichkochen.

599. **Petersilien-Kartoffeln auf eine andere Art.** Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, rasch abgeschält, in Scheiben geschnitten, in einer Sauce, welche man, wie die in voriger Nummer, nur ein wenig dicker zubereitet hat, umgeschwenkt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

600. **Saure Kartoffeln.** Man schneide etwas Speck würfelig, brate ihn mit einigen ebenso geschnittenen Zwiebeln geblich (s. Nr. 28), mische ein paar Löffel voll Mehl darunter, lasse dies hochgelb schwitzen, fülle etwas Fleischbrühe und Wasser darauf, füge Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker oder Sirup und ein wenig Zucker-Jüs hinzu, und koche hiervon eine dünnseimige, braune, süß-säuerliche Sauce. Die rohgeschälten, in Stücke geschnittenen und in Wasser mit Salz beinahe gargekochten Kartoffeln werden, nachdem das Wasser davon abgegossen worden, mit der Sauce vermischt und darin vollends weichgekocht.

601. **Kartoffeln mit Mostrich-Sauce.** Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit einer Mostrich-Sauce nach Nr. 88 vermischt und, nachdem sie siedendheiß gemacht sind, angerichtet.

602. **Kartoffeln zu Fischen.** Man schält die Kartoffeln rund und zu gleicher Größe, kocht sie in Wasser mit Salz langsam weich, gießt das Wasser ab, thut ein gutes Stück Butter und nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie an die Kartoffeln und schwingt sie behutsam durch.

603. **Gebratene Kartoffeln zur Garnitur des Fleisches.** Nachdem die Kartoffeln in der Schale abgekocht sind, werden sie abgeschält, gleichgroß und rund dressiert und in einer eisernen Pfanne mit Butter und leicht darüber gestreutem Salze unter öfterem Umschwenken zu schöner Farbe gebraten. — Man kann die Kartoffeln auch roh schälen und rund oder eiförmig dressieren, oder mit einem Ausdreher zu runden Kugeln formen, waschen und abtrocknen und in einer Kasserole in gelbzerlassener Butter auf raschem Feuer unter fortwährendem Umschwenken gelbbraun braten, dann salzen, zudecken und vollkommen gardünsten lassen. Auch bereitet man die Kartoffeln, **Pommes frites** genannt, auf folgende Art: Man schält rohe Kartoffeln, wässert sie und schneidet sie in feine Scheiben oder Streifen, trocknet sie ab, bäckt sie in frischem Backfett hellbraun und

salzt sie. Man bereite sie kurz vor dem Gebrauche, weil sie sonst hart werden.

604. Gebratene (geröstete) Kartoffeln. Man brate feinwürfelig geschnittene Zwiebeln in Butter gelblich, thue die abgekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu, schwenke sie sogleich um, damit die Zwiebeln oben kommen (sonst werden diese gleich braun oder schwarz), salze sie und brate sie unter öfterem Umschwenken zu schöner gelbbrauner Farbe. Ein wenig feingepulverter Thymian giebt den Kartoffeln einen eigentümlichen Wohlgeschmack, der sich noch erhöhen läßt, wenn man Heringe, welche ausgewässert, gut abgetrocknet, aus Haut und Gräten und in große Würfel geschnitten sind, mit den Kartoffeln bratet.

Man kann auch die Kartoffeln, nachdem sie roh geschält, in nicht zu große Stücke geschnitten und gewaschen sind, mit kaltem oder heißem Wasser aufs Feuer setzen und ein paarmal überkochen lassen. Dann gießt man sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, läßt in einer passenden kupfernen oder gußeisernen Bratpfanne ein gutes Stück Butter gelblich werden, thut die Kartoffeln hinein, fügt ein wenig Salz, eine kleine Zwiebel und ein wenig Fleischbrühe hinzu, bedeckt die Pfanne mit einem Deckel, und läßt die Kartoffeln auf nicht zu schwachem Feuer schmoren, bis die Flüssigkeit kurz eingeschmort ist. Nun nimmt man den Deckel ab und läßt die Kartoffeln auf schwächerem Feuer eine gute halbe Stunde rösten, indem man sie von Zeit zu Zeit mit einer kleinen eisernen Schaufel oder mit einem scharfen Blechlöffel vom Boden der Pfanne absticht und nach oben kehrt, so daß die Kartoffeln nach und nach eine gleiche hellbraune Farbe erhalten. Die auf diese Weise gerösteten Kartoffeln zerbröckeln zwar sehr und erfordern viel Butter, schmecken aber sehr gut.

605. Geriebene Kartoffeln. (Püree von Kartoffeln.) Man schäle die rohen Kartoffeln, schneide sie in dicke Scheiben, wasche sie gut, koche sie in Wasser mit Salz weich, lasse sie aber nicht zerkochen, gieße das Wasser davon ab, zerquetsche die Kartoffeln mit einer kleinen Reibkeule, rühre sie mit siedendheißer Milch zu einem recht feinen dicken Brei, und vermische denselben mit einem guten Stück frischer Butter und dem nötigen Salze. — Je schneller die Zubereitung der Kartoffeln beendigt wird, um so besser werden sie. Einige Sorten Kartoffeln werden zähe, wenn sie lange gerührt werden; bei diesen beeile man sich um so mehr. — Will man den Kartoffelbrei recht fein haben, so verdünne man die Kartoffeln mit Sahne und reibe den Brei durch einen feinen Durchschlag.

606. Gebackene Kartoffeln. Man koche etwa 2 Liter Kartoffeln, nachdem dieselben roh geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen worden, in Wasser mit etwas Salz weich, gieße das Wasser ab, zerdrücke die Kartoffeln, streiche sie so heiß als möglich durch ein Sieb, rühre sie schnell mit 150—200 Gr. frischer Butter, etwas Milch und dem nötigen Salze auf dem Feuer zu einer feinen steifen Masse ab, vermische sie mit

4—5 Eidottern, richte sie auf eine Schüssel in Pyramidenform an, streiche sie glatt und backe sie entweder einfach, so wie sie sind, nachdem sie zuvor mit der Messerspitze sauber getupft worden, oder mit Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt im Ofen zu schöner Farbe. Man giebt diese Kartoffeln zu Schmorfleisch, Fricandeaus ꝛc.

607. Gebackene Kartoffeln auf eine andere Art. Wenn die Kartoffeln, wie in voriger Nummer, mit Butter, ein wenig Milch, Salz und Eidottern zu einer feinen Masse gerieben sind, vermische man sie mit dem zu einem recht steifen Schnee geschlagenen Eiweiß von 6 Eiern, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, backe sie im mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde und stürze sie aus der Form auf eine Schüssel.

608. Ganze gebackene Kartoffeln. Man wählt hierzu große mehlige Kartoffeln, schält sie rund, wäscht sie in gesalzenem Wasser, trocknet sie gut ab, legt sie dicht nebeneinander in eine eiserne Eierkuchenpfanne, stellt sie ohne weitere Zuthat in eine heiße Bratröhre und läßt sie etwa eine Stunde backen. Die Kartoffeln müssen dann schön hellbraun aussehen und außen recht knusprig sein. Man giebt diese Kartoffeln zum Braten und serviert frische Butter dazu.

609. Beignetts von Kartoffeln. Ungefähr einen Suppenteller voll geschälter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln kocht man in Wasser mit ein wenig Salz weich, gießt das Wasser ab, zerdrückt die Kartoffeln mit einer kleinen Reibkeule, vermischt sie so heiß als möglich mit einem guten Eßlöffel voll Butter, einem ganzen Ei und etwas Salz, reibt sie zu einem recht feinen Teige, thut diesen auf ein Backblech, streicht ihn zu einer etwa halbfingerdicken Platte aus und läßt ihn erkalten. Man sticht alsdann hiervon runde, ovale, dreieckige, koteletteförmige ꝛc. Stücke aus, paniert dieselben mit Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Backbutter schön goldgelb aus. Mit diesen Beignetts garniert man Schmorfleisch, Fricandeaus, Schinken ꝛc. — Hat man vom Tage vorher Kartoffeln, die in der Schale gekocht sind, so reibe man sie auf einem Reibeisen fein, rühre zu etwa einem flachen Teller voll geriebener Kartoffeln 70 Gr. Butter zu Sahne, mische ein ganzes Ei, Salz, Muskatnuß, nach Belieben auch etwas Parmesankäse und zuletzt die geriebenen Kartoffeln darunter, und bereite von dieser Masse die Beignetts wie oben.

610. Kartoffeln à la Béchamel. Man schäle die rohen Kartoffeln walzenförmig, schneide sie in nicht zu dünne Scheiben und koche sie vorsichtig, daß sie nicht zerfahren, in Wasser mit Salz weich, gieße das Wasser rein ab und vermische die Kartoffeln mit einer dicken Sauce Béchamel nach Nr. 107.

611. Straßburger Kartoffeln. Man schneide einige Heringe aus Gräten und Haut und in große Würfel, lege sie eine Stunde in Milch oder Wasser und trockne sie gut ab. Dann schneide man einige Zwiebeln

in große Würfel, schwitze sie in etwa 130 Gr. Butter weich, lasse sie aber nicht gelb werden, füge einige Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies noch eine kurze Zeit schwitzen, gieße ½ Liter Sahne oder Milch und etwas Fleischbrühe hinzu, koche hiervon eine dicke Sauce, und vermische diese mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer, der durchgestrichenen Heringsmilch und dem nötigen Salze. 2 Liter Kartoffeln, oder (der Abgänge wegen) etwas mehr, werden wie in der vorigen Nummer geschält, geschnitten und gekocht und mit der Sauce und den Heringen vermischt. Vorher habe man den inneren Rand einer Schüssel mit einem Teigrande besetzt, wie es in Nr. 836 beschrieben ist. Dahinein fülle man die Kartoffeln, bestreue sie mit einer Mischung von weißer geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufele sie mit Butter und backe sie im Ofen zu schöner Farbe. — Man kann die Kartoffeln auch in der Schale abkochen, abschälen, in Scheiben schneiden und wie oben mit der Sauce und den Heringen vermischen.

612. **Kartoffeln mit Hering.** Zu knapp 2 Liter Kartoffeln gehören 3 Heringe und ¼ Pfund (125 Gr.) Butter. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden nach dem Abschälen in Scheiben und die gut ausgewässerten Heringe aus Haut und Gräten und in Würfel geschnitten. Dann streicht man eine runde glatte Form fett mit Butter aus und streut sie mit geriebener Semmel aus, legt alsdann eine Schicht Kartoffeln in guter Ordnung auf den Boden der Form, streut Hering darüber und legt Butter in kleinen Portionen darauf, und fährt so fort, die Kartoffeln, den Hering und die Butter einzulegen, bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man noch etwas Butter, setzt das Ganze in einen mäßig heißen Ofen, bäckt es ½—¾ Stunden und stürzt es auf eine Schüssel. Ob man beim Einlegen noch etwas Salz dazwischen streuen müsse, muß jeder selbst beurteilen, weil der Hering und die Butter nicht immer gleich gesalzen sind. Anstatt der Heringe kann man ½ Pfund (250 Gr.) Schweizerkäse in Scheiben geschnitten zwischen die Kartoffeln legen, 3—4 Eier mit etwas Milch zusammenquirlen und darüber gießen und wie obige Kartoffeln backen.

613. **Kartoffeln à la Figaro.** Kartoffeln, die in der Schale abgekocht und geschält sind, schneide man in gleichgroße Scheiben und brate sie in einer eisernen Pfanne in Butter schön gelb. Würfelig geschnittene Zwiebeln schwitze man in Butter weich. Gutausgewässerte Heringe schneide man aus den Gräten, häute sie ab und schneide sie in Würfel, und hacke auch etwas mageren gekochten Schinken oder gekochte Pökelzunge grobkörnig. Hierauf streiche man eine runde glatte Form oder einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe Nr. 836) gut mit Butter aus und lege die Kartoffeln, die Zwiebeln, die Heringe und den Schinken in abwechselnden Schichten hinein, streue auch etwas geriebenen Parmesankäse dazwischen. Dann quirle man ½ Liter saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl,

4 Eidotter, die durchgestrichene Heringsmilch und etwas Pfeffer und Salz untereinander, gieße dies über die Kartoffeln, streue Parmesankäse darüber, beträufele sie mit Butter und backe sie eine Stunde im mäßig heißen Ofen. Diese Kartoffeln schmecken vortrefflich zu Rindsfilet und Beefsteaks.

614. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt (auf holländische Manier). Hierzu nimmt man ganz kleine, gleichgroße Kartoffeln, schält sie und wäscht sie rein ab. Auf eine mittelgroße Schüssel gehört ein Teller voll Zwiebeln. Lagenweise legt man nun die Kartoffeln einmal um das andere mit soviel Butter, als nötig ist, Salz und ein wenig Pfeffer in einen Topf, gießt soviel Wasser daran, daß die Kartoffeln nicht ganz davon bedeckt werden, deckt sie fest zu und läßt sie auf diese Weise weichkochen, welches in $^3/_4$ Stunden vollendet ist. Will man diese Kartoffeln gern säuerlich haben, so kann man etwas Essig daran geben und mit kochen lassen. Beilagen passen dazu wie zu allen den Kartoffeln mit Saucen.

615. Scheibenkartoffeln, gestovt. Man kocht die Kartoffeln mit der Schale gar, schält sie und schneidet sie in runde, nicht zu dicke Scheiben, worauf sie zugedeckt werden. Nachdem dies geschehen, zerläßt man ein nicht zu kleines Stück Butter, schmort darin feingehackte Zwiebeln, giebt etwas Petersilie, Pfeffer und Salz und dann eine solche Menge kochendes Wasser daran, daß es eine recht seimige Sauce wird, in der die Kartoffeln nun gut durchgestovt werden. Hierauf rührt man noch einige Eidotter mit etwas Essig und Wasser an und läßt die Kartoffeln damit durchkochen. — Als Beilagen passen Kotelettes, Frikandellen, Bratwurst, Klops ꝛc.

616. Brechbohnen. Die jungen Bohnen breche man, nachdem sie abgefädelt sind, in 2 oder 3 Stücke (will man sie recht sauber haben, so stutze man von jedem einzelnen Stück die Ecken ab und fädele hierbei die Bohnen noch einmal ab), wasche sie, blanchiere sie einige Minuten in kochendem Wasser, gieße das Wasser davon ab, fülle fette Fleischbrühe (am besten Hammelfleischbrühe) auf die Bohnen, füge etwas Salz und ein mit Zwirn fest zusammengebundenes Sträußchen Pfefferkraut hinzu und lasse sie langsam weichkochen. Dann gieße man die Brühe ab, koche sie mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl, ein wenig Zucker, einer Prise Pfeffer und etwas gehackter Petersilie zu einer seimigen Sauce, vermische die Bohnen mit der Sauce (das Pfefferkraut wird beseitigt) und lasse sie auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen. Nach Belieben kann man auch geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln darunter mischen. — Sind die Bohnen alt, so koche man sie eine Viertelstunde und länger in Wasser, ehe man die Brühe darauffüllt.

Anmerkung. Man kann sowohl die Bohnen, als auch viele andere Gemüse mit Mehl, das mit etwas Wasser klargerührt worden, seimig machen, doch schmecken die Gemüse weit besser, wenn die Brühe, in welcher sie gekocht wurden, mit in Butter weiß- oder gelbgeschwitztem Mehl zu einer Sauce verkocht wurde. Man mache nur einmal den Versuch und den Vergleich.

617. Schneidebohnen. Die abgefädelten, in feine Streifen geschnittenen und gewaschenen Bohnen werden blanchiert und weiter behandelt wie die Brechbohnen in voriger Nummer.

618. Grüne Bohnen auf englische Art. Hierzu müssen die Bohnen sehr jung und zart sein; man fädelt sie ab, schneidet sie in nicht zu feine Streifen und kocht sie in vielem stark siedendem, gesalzenem Wasser weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an, legt mehrere Stückchen sehr frische Butter darüber und giebt sie sogleich auf die Tafel. Die Butter schmilzt auf den Bohnen und giebt ihnen einen feinen, angenehmen Geschmack. Auf französische Art werden die in Streifen geschnittenen Bohnen gleichfalls in stark siedendem, gesalzenem Wasser weich und recht grün blanchiert; nachdem sie dann auf einem Siebe abgetropft sind, thut man sie in eine Kasserolle, fügt ein Stück frische Butter, Salz, eine Prise Pfeffer, feingehackte Petersilie und ein wenig von kräftiger Fleischbrühe und Weißmehl gekochte Sauce, oder noch besser, etwas Fleischglace hinzu und schwingt die Bohnen über dem Feuer, bis sie heiß sind. Grüne Bohnen, welche zur Garnitur irgend eines großen Fleischstückes oder eines Entrees bestimmt sind, werden auf dieselbe Weise gekocht, doch schneide man dieselben nicht in Streifen, sondern in rautenförmige Stücke.

619. Schneidebohnen mit Sahne oder Milch. Man koche die feingeschnittenen und blanchierten Bohnen in Fleischbrühe oder Wasser mit einem Stück Butter, Salz und einem Bündchen Pfefferkraut weich, gieße die Brühe ab und verkoche sie mit Weißmehl, Sahne oder Milch, einem Stückchen Zucker, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie zu einer seimigen Sauce, vermische die Bohnen damit und lasse sie auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht kochen. — Viele kochen die Bohnen, nachdem sie blanchiert sind, in Milch weich; da es aber häufig vorkommt, daß die Milch gerinnt und die Bohnen dadurch ein sehr unappetitliches Ansehen erhalten, so ist die hier angegebene Art, die Bohnen zu kochen, vorzuziehen.

620. Eingemachte Bohnen. Die in Büchsen eingemachten Bohnen werden zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet. Sind sie nicht vollkommen weich, so werden sie in Fleischbrühe mit Butter, Salz und Pfefferkraut weichgekocht und weiter behandelt wie die frischen Bohnen. Zu den Bohnen, welche weich sind, kocht man von Fleischbrühe mit Weißmehl, Salz, ein wenig Zucker, etwas frischer Butter, einer Prise Pfeffer, gehackter Petersilie und ein wenig gehacktem Pfefferkraut eine seimige Sauce, vermischt diese mit den Bohnen und macht sie auf gelindem Feuer oder im Bain-marie siedendheiß. Die in Salz eingemachten Bohnen werden in vielem Wasser ausgewässert, mehreremal blanchiert und abgegossen, dann in Wasser halb weichgekocht und endlich mit Fleischbrühe, wie die frischen Bohnen in Nr. 616, ganz weichgekocht und ebenso weiter

behandelt. Nach Belieben kann man auch eine Hand voll weiße Bohnen in Wasser weichkochen und darunter mischen.

621. **Weiße Bohnen.** Man kocht die weißen Bohnen, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, mit weichem Wasser langsam weich, gießt sie in einen Durchschlag und läßt das Wasser abtropfen. Dann verkocht man etwas Weißmehl (Nr. 5) mit Fleischbrühe, einer feingehackten und in Butter geschwitzten Zwiebel, einer Prise Pfeffer, feingehackter Petersilie, Selleriekraut und ein wenig Majoran zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit den Bohnen, thut das nötige Salz und etwas Butter oder gutes Fett hinzu und läßt die Bohnen auf gelindem Feuer siedendheiß werden. Man giebt gewöhnlich Rind- oder Hammelfleisch zu den Bohnen, doch kann man sie auch mit Speck bereiten und kocht alsdann den nicht zu stark geräucherten mageren Speck in Wasser weich; von der Speckbrühe wird die Sauce, wie oben angegeben ist, zubereitet.

622. **Saure weiße Bohnen.** Feingehackte Zwiebeln schwitze man in Butter weich, mische etwas Mehl darunter, schwitze dies gelblich, füge Fleischbrühe, ein wenig Zucker, Essig, eine Prise Pfeffer, ein wenig Zucker-Jüs und das nötige Salz hinzu, koche hiervon eine dickseimige Sauce, vermische diese mit den in Wasser weichgekochten und in einem Durchschlage abgetropften Bohnen, und lasse dieselben auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

623. **Püree von weißen Bohnen.** Die in Wasser weichgekochten und gut abgetropften Bohnen streiche man durch ein Sieb. Dann schwitze man einige feinscheibig geschnittene Zwiebeln in Butter weich, thue etwas Mehl und ein Stück magern Schinken dazu, lasse das Mehl gelblich schwitzen, fülle Fleischbrühe darauf, koche hiervon eine dicke Sauce, streiche sie durch ein Sieb, rühre die Bohnen damit zu einem dicken Brei an, füge ein gutes Stück frische Butter, eine Prise weißen Pfeffer und das nötige Salz hinzu, und rühre sie auf dem Feuer siedendheiß. Auf eine einfachere Art rührt man die durchgestrichenen Bohnen mit viel frischer Butter, etwas Pfeffer und Salz auf dem Feuer heiß, und fügt, wenn das Mus zu dick sein sollte, ein wenig Fleischbrühe hinzu.

624. **Grüne Erbsen.** Die ausgepahlten und gewaschenen grünen Erbsen werden mit etwas Butter, Wasser und Salz auf das Feuer gesetzt und weichgekocht. Sind sie noch jung und voll Saft, so gieße man nur ein paar Eßlöffel voll Wasser darunter, thue etwas frische Butter hinzu und lasse sie auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken langsam weichdämpfen; zu älteren Erbsen kann man mehr Wasser nehmen. Wenn die Erbsen weich sind, so vermische man etwas Butter mit Mehl (zu 2 Liter Erbsen 2 Eßlöffel voll Butter und einen halben Eßlöffel Mehl), thue dies an die Erbsen, schwinge diese damit auf dem Feuer um, damit sie seimig werden, thue gehackte Petersilie daran und stelle sie heiß, lasse sie aber nicht mehr kochen. Beim Anrichten mache man sie mit gestoßenem

Zucker süß und verdünne sie, wenn sie zu dick sein sollten, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser. Sollten sie hingegen zu flüssig sein, so binde man sie noch mit ein wenig Butter und Mehl. Als Beilage dazu giebt man Kalbs-, Hammel- oder Fisch-Kotelettes, Fischwürste, Croquettes, gebackene Hühner, gebackene Lammbrust, arme Ritter, Saucisses, Krebsschwänze, Spickaal. Auf englische Manier kocht man die grünen Erbsen in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser etwa eine Viertelstunde, gießt sie in einen Durchschlag, läßt sie abtropfen, richtet sie aufgehäuft auf eine Schüssel an und legt frische Butter in kleinen Stückchen oben darauf.

625. **Eingemachte grüne Erbsen.** Die Erbsen werden aus den Büchsen in einen Durchschlag geschüttet. Zu einer Büchse Erbsen vermische man etwa 2 Eßlöffel voll Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl, füge Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig von dem Safte der Erbsen, wenn derselbe nicht zu strenge ist, hinzu, koche davon eine dickliche Sauce, thue Salz, Zucker und gehackte Petersilie daran, rühre die Sauce kurz vor dem Anrichten heiß, thue die Erbsen hinein und schwinge sie auf dem Feuer um, bis sie heiß sind. — Die **getrockneten grünen Erbsen** werden 24 Stunden in Fluß- oder Regenwasser eingeweicht, mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und so weich als möglich gekocht, zum Abtropfen in einen Durchschlag gegossen und weiter behandelt wie die in Büchsen eingemachten Erbsen. — Die in **Salz eingemachten Erbsen** werden in vielem Wasser gewässert, einigemal blanchiert und dann wie die frischen Erbsen behandelt.

626. **Püree von grünen Erbsen.** Hierzu sind dicke grüne Erbsen gut. Sie werden mit ein wenig Butter, Fleischbrühe oder Wasser und Salz weichgekocht, mit einem in Wasser grün abgewällten Sträußchen Petersilie durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, Zucker und Salz zu einem dicken Brei vermischt und auf dem Feuer heiß gerührt.

627. **Zuckerschoten.** Die Zuckerschoten sind nur dann zu essen, wenn sie recht zart sind. Man fädelt sie wie die Bohnen ab, bricht sie in Stücke und zieht die Fäden noch einmal ab, wäscht und blanchiert sie, kocht sie mit Fleischbrühe, Butter, Salz und einer kleinen Zwiebel weich, und behandelt sie weiter wie die Brechbohnen in Nr. 616. Die Zwiebel wird herausgenommen, wenn sie weich ist.

628. **Gelbe Erbsen.** Man wäscht die Erbsen, kocht sie in Fluß- oder Regenwasser weich, gießt das Wasser ab, streicht sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, rührt sie mit Fleisch- oder Pökelfleischbrühe, einem guten Stück Butter und Salz auf dem Feuer zu einem ziemlich dicken Muse ab, und giebt Speck und Zwiebeln nach Nr. 28 dazu. Gewöhnlich giebt man die Erbsen mit Sauerkohl und Pökelfleisch auf den Tisch.

629. Graue Erbsen. Die grauen Erbsen werden in weichem Wasser langsam weichgekocht, zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet, mit einer seimigen Sauce, die man von fetter Fleischbrühe mit gelblich geschwitztem Mehl, gehackter Petersilie, gehackten grünen Zwiebeln, Salz und Pfeffer gekocht hat, vermischt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

630. Graue Erbsen, sauer und süß. Man brate würfelig geschnittenen Speck und Zwiebeln in einer Kasserolle gelb, schwitze ein paar Löffel Mehl darin hochrot, thue Fleischbrühe, Essig, Salz, Sirup und ein wenig Zucker-Jüs dazu und koche davon eine seimige Sauce. Die in Wasser weichgekochten und abgegossenen Erbsen werden in dieser Sauce umgeschwenkt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

631. Puff- oder Saubohnen. Man koche die ausgepahlten jungen Saubohnen, die nicht viel größer sein dürfen, als trockene Erbsen, in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser weich, schütte sie in einen Durchschlag, lasse sie gut abtropfen, lasse in einer Kasserolle Butter gelb werden, thue die Saubohnen nebst gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu, schwenke sie auf dem Feuer um, bis sie heiß sind, und richte sie aufgehäuft auf eine Schüssel an. — Man kann die Saubohnen auch auf folgende Art bereiten: Man koche von Fleischbrühe mit in Butter geschwitztem Mehl eine seimige Sauce, würze diese mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker, füge etwas feingehackte Petersilie, ein wenig feingehacktes Pfefferkraut und die gekochten, abgetropften Bohnen hinzu, lasse sie auf dem Feuer unter öfterem Umschwenken siedendheiß werden und legiere sie mit einigen Eidottern, welche mit etwas süßer Sahne klargequirlt sind. — Gekochter, durchwachsener Speck oder gekochter Schinken schmecken dazu am besten.

632. Linsen. Diese werden eigen verlesen, gewaschen und in Wasser weichgekocht. Während dessen schneide man Sellerie, Petersilienwurzeln und Porree in feine Streifen oder kleine Stücke, koche diese Wurzeln in Fleischbrühe weich, röste dann etwas Mehl in Butter gelb, füge die Brühe von den Wurzeln nebst anderer guter, etwas fetter Fleischbrühe hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce, thue die Linsen, nachdem das Wasser davon abgegossen ist, nebst den Wurzeln und dem nötigen Salze hinzu, und lasse sie damit auf gelindem Feuer noch etwas durchkochen, hüte sie aber vor dem Anbrennen. Da die auf die angeführte Weise bereiteten Linsen als Gemüse gespeist werden, so darf man sie nicht zu dünn machen. Rindfleisch, Schweinefleisch, Bratwurst und geräuchertes oder gepökeltes Fleisch paßt dazu.

633. Saure Linsen. Die weichgekochten und abgegossenen Linsen werden mit einer Sauce, welche man wie zu den sauren Bohnen in Nr. 622 bereitet hat, durch Umschwenken vermischt und auf gelindem Feuer siedendheiß erhalten. Gebratene oder gedämpfte Rebhühner, Hasenbraten, Bratwurst, Saucisses &c. passen dazu.

634. Dicke Hirse mit brauner Butter. Man kocht die Hirse, nachdem sie einigemal mit heißem Wasser abgebrüht und mit kaltem Wasser abgespült ist, in Wasser oder Milch mit Salz und etwas Butter auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei, richtet ihn auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt solche in einer Sauciere noch besonders dazu. Bratwurst, Saucisses, Schweine-Kotelettes und Schweinebraten passen dazu.

635. Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit lauwarmem Wasser gewaschen, mit kaltem Wasser abgespült und in Wasser mit etwas Butter und Salz ziemlich steif ausgequollen. Braune Butter oder gebratenen Speck und Zwiebeln giebt man dazu.

636. Mehlbrei. Man quirlt feines Roggenmehl mit etwas kaltem Wasser recht klar, läßt Wasser mit etwas Salz und Butter kochen, mischt das eingerührte Mehl darunter und kocht hiervon unter fortwährendem Rühren einen dicken Brei, der, wenn er gar ist, mit gebratenem Speck und Zwiebeln aufgetischt wird.

637. Mohrrüben (Möhren). Die kleinen jungen Mohrrüben putzt man sauber, wäscht sie, stutzt sie hübsch gleichförmig zu, schwitzt sie mit ein wenig Butter auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken halb weich, stäubt sie mit etwas Mehl ein, fügt Fleischbrühe hinzu, läßt sie langsam weich- und kurz einkochen, würzt sie mit Zucker und Salz, und thut ein wenig feingehackte Petersilie daran. — Eine andere Art, sie zu kochen, ist: Man verkocht Weißmehl mit Fleischbrühe und ein wenig Salz zu einer ziemlich seimigen Sauce, kocht die Rüben darin weich, schüttet sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, kocht die Sauce mit Zucker und ein wenig frischer Butter zur gehörigen Dicke ein, schwenkt die Rüben darin um und erhält sie im Bain-marie heiß. Im letzten Augenblicke vor dem Anrichten fügt man noch etwas feingehackte Petersilie hinzu und läßt die Mohrrüben noch einmal aufkochen. — Sind die Mohrrüben älter und dick, so werden sie in längliche Stücke geschnitten, und zu kleinen Rüben, den jungen Rüben ähnlich, dressiert, mit Fleischbrühe und Butter, oder fetter Fleischbrühe und ein wenig Salz weichgekocht, mit Weißmehl seimig gemacht und mit etwas Zucker und gehackter Petersilie noch einmal durchgekocht. Man kann sie mit Kartoffeln vermischen, welche geschält und in Wasser mit Salz weichgekocht sind. Gewöhnlich speist man die alten Mohrrüben mit Rind- oder Hammelfleisch.

638. Mohrrüben mit Sahne. Mohrrüben, welche etwa fingerdick sind, werden sauber geputzt, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und mit Fleischbrühe, Butter und Salz weichgekocht; die Brühe wird abgegossen, mit Weißmehl, Zucker, Sahne und gehackter Petersilie seimig verkocht und mit den Mohrrüben vermischt.

639. Mohrrüben und grüne Erbsen. Die sauber geputzten und gewaschenen Mohrrüben schneidet man in feine Streifen oder in erbsen-

große Würfel und kocht sie mit den ausgehülsten, gewaschenen grünen Erbsen zusammen in Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Butter und Salz weich. Dann gießt man die Brühe davon ab, verkocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, vermischt die Erbsen und Mohrrüben mit der Sauce, fügt Zucker und gehackte Petersilie hinzu und läßt sie damit durchkochen.

640. **Mohrrüben und Spargel.** Die jungen Mohrrüben werden wie in Nr. 637, doch etwas reich an Sauce gekocht; der Spargel wird sauber geputzt und, soweit er weich ist, in Stücke von der Länge der Mohrrüben geschnitten, in Wasser mit Salz und einem Theelöffel Butter weichgekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und durch Umschwenken mit den Mohrrüben vermischt. Kleine Fricandeaus von Kalb, gebackene Hühner, Sauciffes, Fischwürste und Kalbs-, Hammel-, Lamm- oder Fisch-Kotelettes sind sowohl zu diesem, als zu den in den drei vorhergehenden Nummern angegebenen Gemüsen passende Beilagen.

641. **Stangenspargel.** Den Spargel schält man glatt und fein, wäscht ihn, bindet ihn in Bunde von 10—15 Stangen dergestalt zusammen, daß die Köpfe gleichstehen, schneidet die Enden gerade, legt ihn in kochendes, nicht zu stark gesalzenes Wasser und läßt ihn ziemlich rasch kochen. Richtet man den Spargel gleich nach dem Abkochen an, so kocht man ihn vollkommen weich, wozu, je nach seiner Beschaffenheit, 10 bis 20 Minuten erforderlich sind; ist man aber genötigt, ihn längere Zeit vor dem Anrichten zu kochen, so darf er nur halb weichgekocht werden; man nimmt ihn dann vom Feuer, deckt ihn fest zu und setzt ihn auf eine heiße Stelle, wo er dann durch Nachziehen seine vollkommene Weichheit erlangen wird. Für Unkundige sei hier noch bemerkt, daß man die Weichheit des Spargels stets an den Köpfen desselben erprobt. Beim Anrichten legt man den Spargel aus dem Wasser auf ein reines Tuch und läßt ihn gut abtropfen, ehe man ihn auf die mit einer Serviette bedeckte Schüssel legt. — Man giebt dazu eine Spargel-Sauce nach Nr. 89, oder eine holländische Sauce nach Nr. 78; auch mit geschmolzener oder brauner Butter oder mit Rühreiern wird der Spargel gegessen. Passende Beilagen sind: Kotelettes, gebratene und gebackene Hühner, geräucherter Lachs, roher Schinken und Cervelatwurst. Bei feinen Diners wird der Spargel ohne Beilage serviert.

642. **Brechspargel.** Der Spargel wird, soweit er weich ist, in etwa 4 Centimeter lange Stücke geschnitten oder gebrochen, geschält und gewaschen, in Wasser mit Salz und ein wenig Butter weichgekocht und, nachdem er auf ein Sieb gethan und gut abgetropft ist, mit einer nach Nr. 89 bereiteten Sauce vermischt. — Man kann auch von Fleischbrühe mit etwas in Butter gelb geschwitztem Mehl eine seimige Sauce kochen, diese mit einigen Eidottern abziehen, ein wenig Zucker, das nötige Salz

und feingehackte Petersilie hinzufügen und hiermit den Spargel vermischen.

643. **Spargel (auf bayerische Manier).** Nachdem man nach Bedarf Milchbrot in feine Scheiben geschnitten, verquirlt man mehrere Eier mit hinreichender Milch und ein wenig Salz und weicht die Scheiben ohngefähr eine Stunde lang darin ein, indem man sie während der Zeit manchmal umwendet, wobei man aber mit einiger Vorsicht verfahren muß, damit dieselben nicht zerfallen. Während dies geschieht, kocht man den Spargel in kräftiger Bouillon weich und macht ihn später in einer weißen Mehlschwitze seimig. In einer Kasserolle wird hierauf ein Stück Butter erhitzt, die nun hinreichend geweichten Milchbrotscheiben hineingelegt, mit einem Löffel etwas zusammengedrückt, damit sie einem Kuchen gleichen, und auf Kohlenfeuer ganz langsam gebacken. Bemerkt man durch Hin- und Herbewegen der Kasserolle, daß die Milchbrotscheiben in der gedachten Form eines Kuchens auf der einen Seite ausgebacken sind, dann stürzt man den letztern auf einen Teller aus, thut wiederholt Butter in die Kasserolle, bringt den Kuchen vom Teller mit der oberen, noch nicht gebackenen Seite hinein und bäckt ihn unter mehrmaligem Umschütteln wie vorhin vollends aus. Nachdem dies geschehen, stürzt man ihn auf eine Anrichtschüssel, giebt den vorbereiteten gekochten Spargel darüber und läßt dies noch eine Viertelstunde stehen, worauf man anrichten kann.

644. **Teltower Rüben braun zu kochen.** Man putze die Rüben recht sauber, wasche sie in heißem Wasser recht rein, koche sie in einer dünnen braunen Sauce, die man von Fleischbrühe, Fleisch- oder Zucker-Jüs, gelb geschwitztem Mehl und etwas Salz und Zucker bereitet hat, auf gelindem Feuer langsam weich und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Sauce koche man unter stetem Rühren zu der gehörigen Dicke ein, füge ein wenig frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker hinzu, vermische sie mit den Rüben, lasse diese auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen und bewahre sie dabei durch häufiges Rütteln der Kasserolle vor dem Ansetzen. Darin mit der Kelle zu rühren, muß man sich wohl hüten, weil sonst die Rüben sehr leicht zerstückeln und dadurch unansehnlich werden. — Weiß man, daß die Rüben einen strengen Geschmack haben, so blanchiere man sie vor dem Kochen. — Eine andere Art, die Rüben zu kochen, ist: Man setzt sie, nachdem sie gewaschen sind, mit soviel Fleischbrühe auf, daß diese darüber steht, schäumt die Rüben gut aus, thut ein Stückchen Butter und etwas Salz daran und läßt sie verdeckt weichkochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter gelblich, fügt die Brühe von den Rüben, ein wenig Fleisch- oder Zucker-Jüs, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker hinzu, kocht hiervon eine seimige braune Sauce und vermischt diese mit den Rüben. — Oder: man läßt einen Löffel Butter mit einem Löffel gestoßenem Zucker

in einer Kasserolle unter stetem Rühren auf dem Feuer braun werden, thut die gewaschenen Rüben hinzu, läßt sie unter wiederholtem Umschwenken eine Zeit lang schmoren, gießt siedende Fleischbrühe darauf und kocht sie auf gelindem Feuer langsam weich. Die abgegossene Brühe verkocht man alsdann mit etwas Weißmehl zu einer seimigen Sauce, würzt diese mit Salz und Pfeffer, vermischt sie mit den Rüben, und thut auch noch, wenn diese nicht süß genug sein sollten, ein wenig Zucker daran. — Man giebt zu den Rüben Hammel-Carrees, geschmorte Ente, Saucisses, geschmorte Hammelkeule, Bratwurst, Spickgans. — Wenn man die Rüben lange vor dem Kochen putzt, so bedecke man sie mit einem angefeuchteten Tuche, da sie sonst schwärzlich werden.

645. **Weiße Rüben mit Sahne.** Nachdem die Rüben sauber geputzt und mit heißem Wasser gewaschen worden, setzt man sie mit kochender Fleischbrühe auf das Feuer, thut etwas Butter und ein wenig Salz daran, läßt sie gut zugedeckt langsam weichkochen, gießt die Brühe ab, kocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, einer Prise Pfeffer, etwas Sahne und Zucker zu einer seimigen Sauce ein und vermischt diese mit den Rüben. Passende Beilagen sind: Saucisses, Hammel- und Kalbs-Kotelettes, Hammel-Carrees, Fischwürste, Fisch-Kotelettes, Spickgans.

646. **Weiße Rüben mit Hecht.** Man schneidet die geputzten Rüben in runde oder schräge Scheiben, wäscht sie in heißem Wasser und kocht sie wie die Rüben in voriger Nummer, doch ohne den Zusatz von Sahne. Der Hecht wird aus Haut und Gräten und in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und ein paar Gewürzkörnern abgekocht, in kleine Stücke gepflückt, dabei von den kleinen Gräten befreit und durch Umschwenken mit den Rüben vermischt. Gebratener oder gebackener Hecht oder Zander, Fisch-Kotelettes oder Fischwürste sind passende Beilagen.

647. **Weiße Rüben mit Kaldaunen.** Man kocht die Rüben, entweder ganz oder in Scheiben geschnitten, mit der Brühe von Kaldaunen, welche nach Nr. 364 gekocht sind, und einem Stückchen Butter weich, gießt die Brühe ab, verkocht sie mit Braunmehl, Zucker und Pfeffer seimig, vermischt sie mit den Rüben und den in Stücke geschnittenen Kaldaunen, und läßt sie auf gelindem Feuer noch ein wenig durchkochen. Die größeren Stücke Kaldaunen werden abgetrocknet, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, mit Ei und Semmel paniert, in Butter zu schöner Farbe gebraten und um die angerichteten Rüben herumgelegt.

648. **Weiße Rüben mit Kastanien.** Die Rüben werden nach Nr. 644 gekocht; die Kastanien werden nach Nr. 678 zubereitet und mit den Rüben durch behutsames Umschwenken vermischt oder über die Rüben angerichtet. Alle in Nr. 644 angeführte Beilagen sind hierzu passend.

649. **Wasserrüben.** Sie werden geschält, in Scheiben oder, wie die alten Mohrrüben, in längliche Streifen geschnitten, oder zu kleinen Rüb-

chen dressiert, blanchiert und mit Fleischbrühe wie die Teltower Rüben gekocht. Man kann sie mit abgeschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln vermischen. Man giebt dazu Rind- oder Hammelfleisch, Kalbs-Kotelettes, Brisolettes oder Saucisses. — Will man die Wasserrüben zur Garnitur eines großen Fleischstückes gebrauchen, so dressiere man sie zu kleinen oder großen Rüben, oder forme mit einem Ausdreher Kugeln daraus, blanchiere sie und lasse sie mit etwas guter Fleischbrühe, Salz, einem Stückchen Butter und einer Prise Pfeffer unter öfterem Umschwenken auf gelindem Feuer weich und kurz einschmoren, und thue zuletzt ein wenig Zucker daran.

650. **Kohlrabi.** Man schält sie, schneidet sie in 4 Teile und dann in Scheiben, blanchiert sie und kocht sie in fetter Fleischbrühe mit etwas Salz langsam weich. Die zartesten grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt, ziemlich weich blanchiert, gehackt und mit den Kohlrabi weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen, mit Weißmehl und ein wenig Pfeffer seimig verkocht; die Kohlrabi werden damit vermischt und auf gelindem Feuer noch ein wenig durchgekocht. Rindfleisch und Hammelfleisch ist dazu passend. — Sind die Kohlrabi noch sehr jung, so schneide man sie nach dem Abschälen in halbmondförmige Scheiben, blanchiere sie und koche sie in Fleischbrühe mit Butter und ein wenig Salz weich. Die kleinen Herzblätter hacke man fein und koche sie in Wasser weich. Die Brühe von den Kohlrabi koche man mit ein wenig Weißmehl und Sahne zu einer seimigen Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, würze sie mit ein wenig Muskatnuß und Pfeffer, und vermische sie mit den Kohlrabi und den weichgekochten gehackten Blättern. Kotelettes, kleine Fricandeaus und gebackene Hühner sind dazu passend. Alte Kohlrabi schmecken sehr gut, wenn man sie in kleine Würfel geschnitten in einer Sauce, wie die Teltower Rüben in Nr. 644, weichdünstet. Kohlrabi sowie alle Kohlarten werden verdaulicher, wenn man 1 Messerspitze Natron beim Blanchieren derselben beifügt.

651. **Gefüllter Kohlrabi.** Von kleinen oder mittleren Kohlrabiköpfen sucht man recht hübsch glatte aus, schält sie und giebt ihnen eine recht runde Form, sodann schneidet man von oben eine dicke Scheibe ab, welche nach der Füllung als Deckel dient, höhlt die Köpfe mit einem dazu geeigneten Instrument aus und kocht sie 15 Minuten lang. Hierauf füllt man sie mit der Kalbfleischfarce Nr. 11, worunter noch etwas Kalbsbraten feingehackt werden kann, oder auch mit Semmelklößchenteig nach Nr. 41, legt den obengedachten Deckel auf die gefüllte Höhlung, bindet denselben kreuzweis fest, damit die Farce nicht herausdringen kann, und setzt die auf diese Weise gefüllten Kohlrabiköpfe in eine Kasserolle, worin sie mit kräftiger Bouillon noch ½ Stunde gekocht und vor dem Anrichten mit einer recht seimigen Buttersauce begossen werden.

652. **Kohlrüben (Wruken).** Sie werden geschält, in Scheiben

oder längliche Stücke geschnitten, blanchiert und mit fetter Fleischbrühe und Salz langsam weichgekocht. Mehl wird in Butter oder gutem Bouillonfett gelblich geschwitzt, mit der Brühe von den Rüben, ein wenig Pfeffer und einem Stückchen Zucker zu einer seimigen Sauce verkocht, welche man mit ein wenig Zucker-Jüs bräunlich färbt und mit den Kohlrüben vermischt. Man kann auch geschälte, in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln darunter mischen. Rind- oder Hammelfleisch ist dazu passend.

653. **Schwarzwurzeln.** Man wähle Schwarzwurzeln, welche, wenn man sie zerbricht, innen weiß und fest sind, schabe sie recht rein, werfe sie sogleich in Wasser, welches mit klargequirltem Mehl und Essig vermischt ist, oder in lauwarmes Wasser und Milch, damit sie weiß bleiben, schneide sie in 4 Centimeter lange Stücke, koche sie in Wasser mit Salz und ein wenig Butter weich, schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb und vermische sie mit einer holländischen Sauce nach Nr. 78 oder einer Sauce nach Nr. 93. Kotelettes, Grillade von Huhn, Brisolettes passen als Beilagen dazu.

654. **Sellerie als selbständiges Gemüse zu kochen,** putzt man die Sellerieköpfe von den daran befindlichen Wurzeln ab, schabt sie ganz rein und schneidet sie in mehrere Teile, von welchen letzteren man halbrunde Scheiben schneidet. Nachdem man den Sellerie nun in kräftiger Rinds-, Kalbs-, Hühner- oder Tauben-Bouillon in etwa $^{3}/_{4}$ Stunden weichgekocht, wird er mit Butter und geriebener Semmel eingebrannt, sodann Selleriebrühe aufgefüllt, wiederholt gekocht und mit Muskatnuß und Butter abgeschmeckt. Wer es liebt, kann den Sellerie auch mit einigen Kartoffeln vermischt kochen. Als Beilagen passen hierzu Hühner- oder Ochsenfleisch. — Die durch das Abputzen der Sellerieköpfe gewonnenen Wurzeln kann man anderwärts mit verwenden, wo man des Wurzelwerks bedarf.

655. **Sellerie mit holländischer Sauce.** Hat man die Sellerieköpfe gut abgeschält und in beliebige Scheiben geschnitten, werden dieselben in Salzwasser weichgekocht. Nachdem dies geschehen, gießt man von dem Sellerie alles Wasser ab, füllt die nach Nr. 77 vorzubereitende holländische Sauce darüber und giebt den nun zum Anrichten fertigen Sellerie mit Sauciſchen ꝛc. zur Tafel.

656. **Gefüllter Sellerie** wird auf dieselbe Weise behandelt, wie dies bei dem gefüllten Kohlrabi unter Nr. 651 angegeben ist, weshalb darauf verwiesen wird.

657. **Morcheln.** Die nach Nr. 1 gereinigten Morcheln werden ganz oder gehackt mit etwas Butter geschwitzt, bis die Feuchtigkeit der Morcheln ziemlich verdampft ist. Dann kocht man Fleischbrühe mit Weißmehl zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit den Morcheln, fügt gehackte Petersilie, Muskatnuß, Salz, Pfeffer und ein wenig feingehackten Schnitt-

lauch hinzu, läßt die Morcheln noch eine kurze Zeit damit durchkochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab, welche mit süßer oder saurer Sahne klargequirlt sind. Mit den Eiern vermischt dürfen die Morcheln nicht mehr kochen. — Man kann zur Verbesserung des Geschmackes ein Stück Schinken mit den Morcheln schwitzen, welches man beim Anrichten herausnimmt. — Man giebt die Morcheln zu Rindfleisch und Kalbs-Fricandeaus, oder mit Kotelettes, Grillade von Huhn, gerösteten Tauben, kleinen Fricandeaus, Kalbsschnitzeln oder Roulettes von Kalbfleisch.

658. **Morcheln mit Spargel und Krebsen.** Man bereite gehackte Morcheln nach Nr. 657, Brechspargel nach Nr. 642, koche Krebse in Wasser mit Salz ab, breche die Schwänze aus, putze sie sauber aus und halte sie in etwas Wasser von den Krebsen warm. Die nicht zu flüssig zubereiteten Morcheln richte man auf eine Schüssel an, thue den Spargel in die Mitte, bilde von den Krebsschwänzen einen Kranz rings um die Morcheln und beträufele sie mit zerlassener Krebsbutter. Kalbs- oder Lamm-Kotelettes, gebackene Hühner oder geräucherten Lachs giebt man, besonders angerichtet, dazu.

659. **Blumenkohl (Carviol).** Man putze den Blumenkohl, welcher weiß und fest sein muß, sauber aus, wasche ihn, koche ihn in Wasser mit Salz und etwas Butter weich, lasse ihn auf einem Siebe abtropfen, richte ihn kuppelförmig dergestalt auf eine Schüssel an, daß die Blumen sämtlich nach außen, die Stiele aber einwärts kommen, gieße etwas von der Sauce Nr. 80 oder 89 (letztere mit Blumenkohlwasser bereitet) darüber und gebe die übrige Sauce in einer Sauciere dazu. — Noch eine gute Blumenkohl-Sauce wird so bereitet: Man rührt etwas Butter und Mehl zusammen, gießt etwas Blumenkohlwasser hinzu, kocht hiervon eine dicke Sauce, quirlt etwas saure Sahne mit einigen Eidottern recht klar, vermischt dies mit der Sauce, quirlt dieselbe auf dem Feuer, bis sie siedendheiß ist, läßt sie aber nicht kochen, und mischt noch ein wenig frische Butter, das nötige Salz und geriebene Muskatnuß darunter. Die Sauce muß so dick sein, daß sie den Kohl überdeckt. Wenn man die Eisaucen nicht liebt, so ist der Blumenkohl auch sehr schmackhaft, wenn man in Butter gebräunte geriebene Semmel, oder nur braune Butter darüber gießt. — Man garniert den Blumenkohl mit Kotelettes, Saucisses, gebackenen Hühnern, kleinen Fricandeaus, oder giebt in einer Assiette gekochte Pökel-Rinderzunge oder geräucherten Lachs dazu.

660. **Blumenkohl mit einer sauren oder Eiersauce.** Hat man den vorher gut gereinigten Blumenkohl entweder in Gestalt ganzer Köpfe oder in einzelne Röschen zerlegt in Wasser mit einer geringen Quantität Salz weichgekocht, so macht man einen Teig von Mehl, einem Stück Butter und einigen Eidottern und bringt dies zum Feuer; gießt dann von dem erhaltenen Blumenkohlwasser nach und nach auf dem Feuer hinzu und rührt nun so lange, bis dies ins Kochen geraten ist. Die so

entstandene Sauce schärft man jetzt mit etwas Muskatblüte, Zucker und Citronensaft ab, versetzt dieselbe unter fortwährendem Umrühren wieder in den Zustand des Kochens und richtet sie dann über den Kohl an, den man aber vorher von dem Wasser erst hat abtropfen lassen. — Man giebt hierzu Kotelettes, Saucischen, Bratwurst &c.

661. **Gebackener Blumenkohl.** Man lasse den weichgekochten Blumenkohl auf einem Tuche gut abtropfen, bereite eine recht dicke Sauce nach Nr. 89, lasse sie verkühlen und richte den Blumenkohl mit dazwischengestrichener Sauce in Form einer Kuppel auf eine Schüssel an, bestreiche das Ganze mit Sauce, bestreue es nicht zu dünn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, träufele Krebsbutter darüber und backe den Blumenkohl in einem gut heißen Ofen zu schöner Farbe. Man setze die Schüssel, um das Zerspringen derselben möglichst zu vermeiden, auf einem fingerdick mit Asche oder Salz bedeckten Bleche in den Ofen. Dieselben Beilagen wie in Nr. 659.

662. **Gebackener Blumenkohl zum Garnieren des Fleisches.** Man schneide den nicht zu weich abgekochten Blumenkohl in kleine Rosen, tauche diese in einen Ausbackteig Nr. 30, oder paniere sie stark mit Ei und Semmel, und backe sie in heißer Backbutter aus. Auch kann man den geschnittenen Blumenkohl mit dicker Sauce überziehen, mit Ei, Parmesankäse und Semmel panieren, mit Krebsbutter beträufeln, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen und im heißen Ofen zu schöner Farbe backen.

663. **Rosenkohl.** Die wie kleine Rosen gestalteten Köpfchen dieser Kohlart werden von den äußeren lockeren Blättern befreit, rein gewaschen, in kochendes gesalzenes Wasser gethan und so lange gekocht, bis sie sich weich anfühlen, dann in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Kurze Zeit vor dem Anrichten läßt man in einer Kasserolle ein gutes Stück frische Butter zergehen, fügt den Kohl, etwas Salz, ein wenig von guter Fleischbrühe und Weißmehl gekochte Sauce, nach Belieben auch eine Messerspitze voll Zucker und eine kleine Prise Pfeffer hinzu, und schwingt den Kohl behutsam, daß er ganz bleibt, über dem Feuer, bis er siedendheiß ist. Als Beilage passen Kotelettes, Hammel-Carrees, geschmorte Ente, kleine Fricandeaus &c.

664. **Wirsingkohl (Welschkohl, Savoyerkohl,** auch **Pörschkohl).** Man schneide die Wirsingkohl-Köpfe nach Beseitigung der äußeren groben und grünen Blätter, je nach ihrer Größe, in Hälften oder Viertel, schneide die Strünke heraus, doch so, daß die Blätter zusammenhalten, wasche den Kohl, blanchiere ihn etwa 10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser, kühle ihn mit kaltem Wasser ab und lege ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann lege man die Kohlstücke, nachdem man mit den Händen das Wasser herausgepreßt und sie dabei länglich-rund geformt hat, dicht nebeneinander in eine passende Kasserolle, würze sie mit Salz und Pfeffer, lege eine mit Gewürznägeln gespickte Zwiebel hinzu, fülle soviel gute fette Fleisch-

brühe darauf, daß der Kohl damit bedeckt ist, lasse denselben auf starkem Feuer rasch ankochen und dann mit Papier und dem passenden Deckel gut zugedeckt auf gelindem Feuer oder im mäßig warmen Ofen weich- und kurz einkochen. Zu gleicher Zeit schmore man eine Ente weich, schneide sie in hübsche Stücke, erhalte diese in dem abgefetteten und kurz eingekochten Fond der Ente warm, und bereite auch von kräftiger Fleischbrühe mit Jüs und in Butter geschwitztem Mehl eine seimige bräunliche Sauce. Man richte den Kohl in guter Ordnung auf eine Schüssel an, maskiere ihn mit der Sauce und bekränze ihn mit den schön glasierten Entenstücken. Vorzüglich gut schmeckt der mit fetter Entenbrühe gekochte Wirsingkohl. Man kann denselben mit Hammel-Carrees garnieren. (Siehe Nr. 425.)

Viel einfacher wird der Kohl auf folgende Weise bereitet: Man lege ihn, nachdem er blanchiert, abgekühlt und ausgedrückt ist, schichtweise mit dazwischengestreutem Salz und Pfeffer in eine Kasserolle, gieße fette Fleischbrühe darauf und lasse ihn weichkochen. Dann schwitze man etwas Mehl in Butter gelblich (nach Belieben kann man auch eine feingehackte Zwiebel mitschwitzen), vermische damit den Kohl, reibe etwas Muskatnuß daran und lasse ihn auf gelindem Feuer noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Ein Zusatz von geschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln ist oft beliebt. Dazu paßt Hammelfleisch und Rindfleisch. Pikant schmecken hierzu aber auch Rostbratwürste, die man in vielen Ländern bei diesem Kohl als Beilage vorzüglich liebt.

665. **Gefüllter Wirsing- oder Welschkohl** wird auf die Weise zubereitet, daß man recht feste, runde Kohlköpfe von den äußeren schadhaften und unreinen Blättern entledigt, jeden Kopf der Länge nach in zwei Hälften spaltet, aus dem Innern jeder Hälfte etwas herausschneidet und jede ausgeschnittene Höhlung mit der Kalbfleischfarce Nr. 12 oder auch mit gewöhnlichem Semmelklößchen-Teig nach Nr. 41 ausfüllt, beide Hälften wieder zusammenpaßt, mit schwachem Bindfaden umwickelt, damit nichts von der Farce entweichen kann, und nun in guter Rindfleisch-Bouillon mit etwas frischer Butter, dem nötigen Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer garkocht. Man kann auch, um die Jüs recht seimig zu machen, zuletzt noch 1 Eßlöffel voll Kraftmehl, mit einem Eidotter zerrührt, in die Bouillon geben.

666. **Farcierte Roulettes von Wirsingkohl mit Rebhühnern.** Man nehme hierzu von großen Wirsingkohlköpfen die gelben Blätter einzeln ab, schneide die Rippen heraus, wasche die Kohlblätter, blanchiere sie und kühle sie ab, lege sie mit dazwischengestreutem Salz und Pfeffer in eine Kasserolle, gieße fette Fleischbrühe darauf, koche sie nicht zu weich und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Nachdem sie dann etwas verkühlt sind und man eine Fleischfarce nach Nr. 11 oder 12 bereitet hat, breite man eine Serviette auf einem Brette aus, lege auf die Mitte derselben die Kohlblätter in einen etwa 2 Messerrücken dicken und reichlich hand-

breiten Streifen, forme von der Farce mittelst Mehl eine lange, fingerdicke Wurst, lege diese auf die Mitte der Kohlblätter, umschließe die Farce mit den Kohlblättern vermittelst der ein wenig in die Höhe gehobenen Serviette, decke die untere leere Seite der Serviette darüber, drücke und presse den Kohl durch die darüber gedeckte Serviette mit der Hand so lange, bis er zu einer festen, langen Walze geformt ist, in deren Mitte die Farce eingeschlossen sein muß. Dann schneide man den Kohl in Stücke von 5 Centimeter Länge, lege diese dicht nebeneinander in eine Kasserolle, die aber nicht größer sein darf, als daß der Kohl gerade Platz darin findet, gieße die Kohlbrühe und, wenn diese nicht hinreichend ist, etwas fette Fleischbrühe darauf, decke Papier und den passenden Deckel darüber und lasse den Kohl auf gelindem Feuer oder im Ofen eine Stunde langsam und kurz eindämpfen. Die Rebhühner werden gebraten oder gedämpft, in saubere Stücke geschnitten, zusammengesetzt, als wenn sie ganz wären, in die Mitte einer Schüssel angerichtet und mit den Kohl-Roulettes garniert. Man überziehe das Ganze mit einer seimigen Sauce, welche man von kräftiger brauner Fleischbrühe mit etwas gelblich geschwitztem Mehl gekocht und mit dem abgefetteten und durchgegossenen Fond der Rebhühner vermischt hat.

667. **Weißkohl (Weißkraut, auch Kappus).** Die Vorbereitung desselben ist der des Wirsingkohls in Nr. 664 ganz gleich, doch streut man, wenn man den blanchierten und beim Ausdrücken zu länglichrunden Stücken geformten Kohl in die Kasserolle legt, nebst Pfeffer und Salz auch gereinigten Kümmel dazwischen. Man kocht den Kohl mit fetter Fleischbrühe (am besten mit Hammelfleischbrühe) gut zugedeckt langsam weich. Die Brühe muß dabei kurz einkochen, ohne daß der Kohl anbrennt. Man überzieht den sauber angerichteten Kohl mit einer wie in Nr. 664 zubereiteten braunen Sauce und giebt geschmortes oder geröstetes Hammelfleisch, Saucisses oder geschmorte Ente dazu. Einfacher ist die Zubereitung des Kohls, wenn man ihn nach dem Blanchieren in einem Durchschlage abtropfen läßt, mit dazwischengestreutem Salz, Pfeffer und Kümmel in eine Kasserolle thut, mit fetter Fleischbrühe weichkocht, mit etwas in Butter oder Fett gelbgeschwitztem Mehl verbindet und ihn damit noch ein weilchen sacht schmoren läßt. Nach Belieben kann man den so zubereiteten Weißkohl mit geschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln vermischen. Das Rind- oder Hammelfleisch, welches schon weichgekocht sein muß, wenn man die Brühe davon zum Kochen des Kohls anwendet, wird ausgeputzt, auf den Kohl gelegt und so wieder erwärmt.

668. **Farcierter Weißkohl.** Man bereitet ihn auf verschiedene Arten: 1) Große Kohlblätter werden in gesalzenem Wasser blanchiert, damit sie biegsam werden. Bratwurstfleisch oder Fleischfarce nach Nr. 13 wird mit ein wenig eingeweichter und ausgedrückter Semmel und einigen

Eidottern vermischt und in jedes Kohlblatt ein Häufchen von diesem Fleische fest eingeschlagen, so daß es überall von dem Kohlblatt bedeckt ist. Dann legt man die gefüllten Kohlblätter fest aneinander schließend in eine Kasserolle, gießt ein wenig sehr gute fette Fleischbrühe darauf, streut ein wenig Salz, Pfeffer und gestoßenen Kümmel darüber, bedeckt sie mit Papier und dem passenden Deckel, und läßt sie auf gelindem Feuer langsam garschmoren. Wenn der gefüllte Kohl angerichtet ist, wird er mit einer seimig eingekochten braunen Coulis nach Nr. 76 überzogen. — 2) Man kann den farcierten Kohl auch wie den Wirsingkohl in Nr. 666 zubereiten, doch streue man beim Aufrollen des Kohls gereinigten Kümmel darüber. — 3) Man blanchiere große Kohlblätter in Wasser mit Salz. Dann lege man eine angefeuchtete Serviette in einen Durchschlag, belege sie mit Speckplatten, streue ein wenig Salz darüber und belege die ganze Serviette, so hoch der Durchschlag ist, fingerdick mit Kohlblättern, salze sie ein wenig, streue auch Pfeffer und gestoßenen Kümmel darüber und fülle die leere Mitte abwechselnd mit Farce nach Nr. 12 und Kohlblättern, und decke sie mit Blättern zu. Dann fasse man die Serviette dicht über dem so gebildeten Kohlkopf zusammen, binde sie fest zu, lege sie in eine Kasserolle, in welcher sie keinen großen Spielraum behalten darf, gieße kochende, schwachgesalzene Fleischbrühe darauf und koche den Kohlkopf auf gelindem Feuer langsam 1½—2 Stunden, nehme ihn aus der Brühe, nehme die Serviette und die Speckplatten davon ab, lege ihn auf eine Schüssel, und überziehe ihn mit einer seimigen Sauce, welche man von sehr guter Bouillon mit Sahne und Weißmehl gekocht und mit Salz, Pfeffer und feingestoßenem und gesiebtem Kümmel gewürzt hat.

669. Rotkohl (Rotkraut, Parforcekohl, auch warmer Krautsalat). Man schneidet 2—3 Köpfe Rotkohl, nachdem man die äußeren schmutzigen Blätter davon abgenommen, die Kohlköpfe in Viertel geschnitten, von den Strünken und starken Rippen befreit und gewaschen hat, mit dem Messer oder dem Kohlhobel in feine Fäden. Ungefähr ½ Pfund (250 Gr.) Speck oder frisches Schweinefett schneidet man würfelig, bratet es auf gelindem Feuer gelblich aus, gießt das Fett durch einen Durchschlag in einen irdenen Schmortopf, thut den Kohl hinzu, gießt ein klein wenig Fleischbrühe oder Wasser darüber und läßt ihn auf gelindem Feuer oder in der Bratröhre gut zugedeckt langsam dünsten. Nach etwa einer Stunde fügt man etwas kochenden Weinessig, ein Glas Wein und das nötige Salz hinzu, und läßt den Kohl vollends weichschmoren. Nach Belieben kann man auch einige geschälte, in Stücke geschnittene und von den Kerngehäusen befreite Äpfel daranthun und in dem Kohl so weichdünsten lassen, daß sie zu Mus zerfallen. Anstatt der Äpfel kann man auch ebenso gut frische, ausgekernte Pflaumen (Zwetschen), welche man in Hälften geschnitten, hinzufügen. Wenn der Kohl weich und kurz eingeschmort ist, so vermischt man ihn mit ganz wenig in Butter

geschwitztem Mehl, thut Zucker und etwas feingestoßenen, gesiebten Kümmel daran, läßt ihn auf sehr gelindem Feuer noch ein weilchen ganz sacht schmoren und bewahrt ihn dabei durch öfteres leichtes Umrühren vor dem Anbrennen. Der Kohl muß einen lieblichen, süß-säuerlichen Geschmack haben; er soll saftig, weder zu fett noch zu flüssig und nicht zerrührt sein. Man kann ihn, nachdem er auf eine Schüssel angerichtet ist, mit geschälten, in Viertel geschnittenen, von dem Griebs befreiten und in Wein mit etwas Zucker und Butter weichgedünsteten Äpfeln garnieren. Man giebt den Kohl mit Schweine-Kotelettes, Bratwurst, Saucisses, Hasenbraten, Rebhühnern, oder zu Schweine- und Gänsebraten und zu Fischen, die mit Bier gekocht sind.

670. **Bayerisches Kraut.** Weißkohl wird feingeschnitten, mit feinwürfelig geschnittenem und gelblich gebratenem mageren Speck und etwas Wasser oder Fleischbrühe auf gelindes Feuer gesetzt und wie der Rotkohl in voriger Nummer, doch ohne den Zusatz von Äpfeln, zubereitet. Dieselben Beilagen wie zu dem Rotkohl.

671. **Gehackter Weißkohl mit Sahne.** Die von den Rippen befreiten Kohlblätter werden gewaschen, blanchiert, gut ausgedrückt und grobkörnig gehackt, mit einer feingehackten und in Butter weißgeschwitzten Zwiebel, guter Fleischbrühe und ein wenig Salz auf gelindes Feuer gesetzt und gut zugedeckt unter öfterem Umrühren langsam weich und kurz eingeschmort. Dann koche man von Sahne oder guter Milch mit etwas Weißmehl eine dickseimige Sauce, vermische diese mit dem Kohl, thue ein wenig Zucker, Muskatnuß und Pfeffer daran, und lasse ihn noch ein weilchen ganz sacht schmoren. Beilagen sind: Schweine- oder Kalbs-Kotelettes, Saucisses, Schinken.

672. **Sauerkohl (Sauerkraut).** Man drückt den Sauerkohl, der nur dann gewaschen werden darf, wenn er zu sauer ist, leicht aus, gießt soviel Fleischbrühe oder Wasser darauf, daß er damit bedeckt ist, fügt etwas Gänse- oder Schweinefett hinzu und läßt ihn wohlverdeckt auf gelindem Feuer oder besser in einem Ofen 4—5 Stunden langsam kochen. (Sehr schmackhaft wird der Kohl, wenn man ein gutes Stück Schinken mit ihm zusammen kocht.) Einige feine Scheiben geschnittene Zwiebeln schwitzt man in Butter, läßt sie aber nicht gelb werden, und thut sie an den Kohl, während derselbe kocht. Wenn der Sauerkohl weich und kurz eingeschmort ist, so vermischt man ihn mit ganz wenig in Butter geschwitztem Mehl, thut das etwa noch nötige Salz daran und läßt ihn noch ein weilchen ganz sacht schmoren. Viele thun auch etwas Zucker und Apfelmus daran. — Ist der Kohl weich, aber nicht kurz eingekocht, so thut man ihn in einen Durchschlag, läßt ihn gut abtropfen, kocht die Brühe mit etwas Weißmehl zu einer dicken Sauce ein und vermischt diese mit dem Kohl. Der Kohl soll saftig, doch nicht flüssig sein; er darf nicht zu fett, aber ebensowenig mager gekocht sein. Wenn das Fett heraustritt,

was dem Kohl ein unappetitliches Ansehen giebt, so suche man zuerst soviel Fett als möglich mit einem Löffel abzufüllen und vermische dann den Kohl mit einigen in sehr wenig Wasser klargequirlten Eidottern, wodurch das Fett gebunden wird. — Außerordentlich wohlschmeckend und kräftig wird der Kohl, wenn man ihn mit einem Stück frischen fetten Schweinefleisch, einem Stück Schinken und ein paar Rebhühnern in ein Geschirr einschichtet, einige feingeschnittene, in Fett geschwitzte Zwiebeln hinzufügt, soviel Wasser darübergießt, daß der Kohl damit bedeckt ist, und diesen wohlverdeckt im Ofen weichkochen läßt. Das Fleisch wird herausgenommen, sobald es weich ist, der Kohl ohne weitere Zuthat so kurz eingeschmort, daß er nicht einen Tropfen Flüssigkeit von sich läßt, und mit dem in Stücke geschnittenen, in kräftiger fetter Fleischbrühe warm erhaltenen Fleisch aufgetischt. — Man sei beim Kochen des Sauerkohls in der Wahl des Kochgeschirres sehr vorsichtig; gut verzinntes kupfernes oder irdenes Geschirr eignet sich am besten dazu. In letzterem kocht sich der Kohl am weißesten. — Passende Beilagen dazu sind: Schweinefleisch und Würste, auf alle Art zubereitet, Fasanen, Rebhühner, Hasenbraten, gebackener Fisch, Fisch-Kotelettes, kalter Aufschnitt aller Art. Man kann auch Klöße nach Nr. 43 und 52 anfertigen und mit dem Kohl auftischen.

673. **Sauerkohl mit Fisch.** Der Sauerkohl wird wie in der vorigen Nummer bereitet. Der Fisch (es kann Hecht, Zander oder Seefisch sein) wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser abgekocht, mit Beseitigung aller feinen Gräten und der Haut in kleine Stücke gepflückt, mit dem Sauerkohl, der mit ein wenig saurer Sahne vermischt ist, schichtweise auf eine tiefe Schüssel angerichtet, mit feingeriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und im heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken. Man garniert den Kohl mit Fisch-Kotelettes, gebratenem Fisch oder gebackenen Stinten.

674. **Sauerkohl mit Fisch-Ragout.** Man vermische die Krebs-Sauce Nr. 116 mit Fisch (Hecht, Zander oder Lachs), welcher aus Haut und Gräten und in kleine saubere Stücke geschnitten und mit Butter, Salz und Citronensaft kurz gargedämpft oder in Wasser mit Salz abgekocht ist, mit Krebsschwänzen und mit kleinen Fischklößen von der Farce Nr. 16, mache das Ragout recht heiß und gebe es in die Mitte des nach Nr. 672 bereiteten und auf eine Schüssel angerichteten Sauerkohls. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

675. **Langer Grünkohl (Kraus- oder Braunkohl).** Der Grünkohl wird verlesen, von den Stengeln abgestreift, gut gewaschen, in vielem Wasser 5—10 Minuten blanchiert und nach dem Abtropfen in Fleischbrühe mit Schweine- oder Gänsefett und dem nötigen Salz wohlverdeckt weichgekocht. (Auch mit der Brühe von Pökelfleisch oder Schinken kann man den Kohl kochen, wenn dieselbe nicht zu salzig ist.) Dann schüttet man den Kohl zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht die Brühe mit

Weißmehl zu einer seimigen Sauce, thut gehörig Zucker daran, vermischt den Kohl vorsichtig, daß man ihn nicht zerrührt, mit der Sauce, und läßt ihn auf gelindem Feuer oder im Ofen noch ein weilchen ganz sacht schmoren. Man umkränzt den angerichteten Kohl mit geschmorten Kastanien, oder man legt diese in die Mitte des Kohls. In Ermangelung der Kastanien kann man kleine, braungebratene Kartoffeln um den Kohl herumlegen. Dazu giebt man Rinder-, Schweine-, Gänse-Pökelfleisch, magern Speck, Bratwurst, Jauersche Wurst, Saucisses, Schinken, Schweinebraten, Spickgans, Rinderzunge ꝛc. — Auch in der Mischung mit Kaldaunen schmeckt der Kohl gut. Die weichgekochten Kaldaunen werden in Stücke geschnitten und unter den wie oben zubereiteten Kohl gemischt. Die größeren Kaldaunenstücke werden in länglich-viereckige Stücke geschnitten, mit Ei und geriebener Semmel paniert, in Butter gebraten und rings um den angerichteten Kohl gelegt.

676. **Gehackter Grünkohl (Kraus- oder Braunkohl).** Man hacke den Grünkohl, der im Winter, wenn er tüchtig durchgefroren ist, am besten schmeckt, nachdem er verlesen, gewaschen, blanchiert und ausgedrückt ist, fein, thue ein Drittel soviel feingehackten Weißkohl dazu und koche ihn mit Fleisch- oder Pökelbrühe und dem gehörigen Fett weich und ziemlich kurz ein, vermische ihn mit etwas Weißmehl, Zucker und dem etwa noch nötigen Salz, und lasse ihn unter öfterem Umrühren noch eine kurze Zeit auf gelindem Feuer sacht schmoren. Der Kohl soll einem dicken, saftigen Brei gleichen; man hüte sich indessen, zu viel Mehl daran zu thun. Geschmorte Kastanien (s. Nr. 678), oder dergleichen Kartoffeln thue man oben auf die Mitte des angerichteten Kohls, oder lege sie rings um denselben herum. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer. — In Thüringen giebt man zu diesem Kohl gewöhnlich Hammelbraten als Beilage und übergießt denselben mit der Sauce davon, infolgedessen er sehr pikant schmeckt.

677. **Spruten oder Sprossenkohl** bereitet man wie den langen oder gehackten Grünkohl.

678. **Kastanien (Maronen).** Man schäle die Kastanien ab, werfe sie in kochendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, ziehe die zweite Schale davon ab und wasche die Kastanien. Dann koche man von Fleischbrühe mit Weißmehl und Fleisch- oder Zucker-Jüs soviel braune dünnseimige Sauce, daß sie, auf die Kastanien gegossen, diese gerade bedeckt, lasse die Kastanien in der Sauce aufkochen, thue ein wenig Butter und Salz daran, setze sie auf sehr gelindes Feuer, wo sie mehr ziehen als kochen, und lasse sie weichdünsten. Man gieße nun die Sauce behutsam von den Kastanien ab, koche sie unter stetem Rühren kurz ein, süße sie mit Zucker, gieße sie wieder auf die Kastanien und erhalte diese in einem Bain-marie oder auf einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, bis zum Anrichten heiß. — Besonders schmackhaft sind **Maronen mit Äpfeln.** Hierzu werden die

Maronen in Wasser weichgekocht, geschält und in Butter und Zucker etwas geschmort. Geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel werden in Wasser mit Wein, Zucker und Citronenschale weichgedünstet und dann, mit den Maronen untermischt, zu Gans oder Kapaun als Gemüse gegeben.

679. **Püree von Kastanien.** Die abgeschälten und durch Abbrühen von der zweiten Schale befreiten Kastanien werden mit Fleischbrühe weichgedämpft, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Sauce, welche man von der Brühe der Kastanien und anderer Fleischbrühe mit Weißmehl gekocht hat, und einem guten Stück frischer Butter nebst dem gehörigen Salze und ein wenig Zucker zu einem Brei angerührt, den man beim Anrichten auf dem Feuer heißrührt, einkocht, wenn er zu dünn geworden, oder verdünnt, wenn er zu dick ist. Man kann das Püree mit etwas Sellerie vermischen, der in Fleischbrühe weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen ist. — Man garniere das Püree mit glasierter Ente, kleinen Fricandeaus, gespickten Koteletts, Hammel-Carrees &c.

680. **Spinat.** Der Spinat wird gut verlesen, recht rein gewaschen und in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser weichgekocht. (Man lasse ihn aber nicht zu lange kochen, damit er seine schöne grüne Farbe behält.) Alsdann gieße man ihn in einen Durchschlag, kühle ihn in kaltem Wasser ab, drücke ihn leicht aus und hacke ihn recht fein, vermische ihn mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, füge etwas gute Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß hinzu, lasse ihn unter beständigem Rühren einige Minuten kochen und rühre noch etwas frische Butter darunter. Der Spinat muß, wenngleich saftig, doch so dick sein, daß man ihn auf der Schüssel beliebig hoch anrichten kann. Damit er grün bleibt, beendige man seine Zubereitung erst kurze Zeit vor dem Anrichten. — Man kann auch den Spinat, nachdem er blanchiert und ausgedrückt ist, durch ein Sieb streichen und mit viel frischer Butter, sehr wenig Bouillon oder Sahne, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer rühren, bis er kocht. — Viele essen den Spinat mit Zucker; da dies aber nicht jedermanns Sache ist, so kocht man ihn gewöhnlich nicht damit und überläßt es denen, die ihn süß lieben, sich bei Tische Zucker darüber zu streuen. — Nach Belieben kann man feingehackten Schnittlauch oder eine feingehackte Zwiebel, beides in Butter geschwitzt, auch einige feingehackte Sardellen unter den Spinat mischen. — Mannigfache Beilagen sind dazu passend, als: Omelettes, Setzeier, verlorene Eier, Kotelettes, Schinken, Fricandeaus, Rinderzunge, Saucisses, Bratwurst, gebackene oder gespickte Kalbsmilch &c.

681. **Spinatkloß.** 4—5 Obertassen abgekochter Spinat werden fein gewiegt, 125 Gr. Butter wird zu Sahne gerührt, für 6 Pfennige Schichtsemmel ausgedrückt und klargerührt, 6 ganze Eier, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüte. Diese Masse wird mit dem Spinat tüchtig verrührt und in eine mit Butter ausgestrichene Form gethan, in der man sie in

15*

einem Bainmarie $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt. Man stürzt diesen Kloß auf eine Schüssel, giebt eine Krebssauce (Nr. 116) darüber, garniert ihn mit Krebsnasen und Krebsschwänzen (Nr. 10) und mit Semmelklößchen (Nr. 41).

682. **Petersilie mit Grießklößchen.** Man nimmt große Petersilienwurzeln, schabt sie recht rein ab, schneidet sie einigemal querdurch, spaltet jedes Stückchen und schält dabei das Herz oder den Kern heraus. Von den langen Stielen der Petersilie wird nun alles Grüne abgemacht und beim Waschen desselben mit beiden Händen gehörig gerieben, damit demselben der strenge Geschmack entzogen wird. Währenddem wird ein Stück fettes Rindfleisch zum Kochen gebracht und nach gehörigem Abschäumen während des Kochens desselben sodann die gewaschene und von dem aufgenommenen Wasser befreite Petersilie zu dem Fleisch hineingebracht und diese damit langsam gekocht. Ist die Petersilie im Kochen, so thut man die nach Nr. 61 gemachten Grießklößchen hinein und läßt sie recht langsam $\frac{3}{4}$—1 Stunde kochen. Man hat aber dabei stets darauf zu sehen, daß Bouillon genug an der Petersilie ist, wenn die Klößchen gut geraten sollen. Nach Verlauf der oben angegebenen Zeit nimmt man nun das Fleisch heraus, teilt es, indem man es in Scheiben schneidet, legt es in Form eines Kranzes auf eine Schüssel und richtet die Petersilie nebst den Grießklößchen in der Mitte des Kranzes von Fleischscheiben an.

683. **Sauerampfer.** Ist der Sauerampfer noch jung und zart, so wird er bloß von den Stielen gepflückt; der ältere muß von den Stielen abgestreift werden. Man wäscht ihn dann, läßt ihn abtropfen, thut ihn, nachdem der junge einigemal durchgeschnitten, der ältere aber kleingehackt und gut ausgedrückt ist, mit ein wenig Butter in eine Kasserolle, läßt ihn auf gelindem Feuer in seinem eigenen Safte weichdämpfen und auf einem Siebe abtropfen, vermischt ihn mit etwas dicker Sauce, die man von Fleischbrühe mit Weißmehl bereitet hat, läßt ihn unter beständigem Rühren gut durchkochen, zieht ihn mit einigen mit süßer oder saurer Sahne klargerührten Eidottern ab, würzt ihn mit Salz und mischt zuletzt noch ein wenig frische Butter darunter. Man kann auch den Sauerampfer, nachdem er weichgedämpft ist, durch ein Sieb streichen und dann auf die eben angegebene Weise zubereiten. — Der Sauerampfer muß einem saftigen Brei gleichen, darf aber nicht dünn sein. Man giebt dazu gedämpftes oder geröstetes Lammfleisch, Lamm-Kotelettes, verlorene Eier, gebratene oder gespickte Kalbsmilch, kleine Fricandeaus.

684. **Brunnenkresse.** Die Kresse wird von den dicken Stielen befreit, gewaschen, in vielem Wasser mit Salz recht grün- und weichblanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, einigemal durchgeschnitten und mit etwas Butter auf dem Feuer geschwitzt. Dann bereitet man von Fleischbrühe mit Weißmehl etwas ziemlich dicke Sauce, vermischt die Brunnenkresse mit der Sauce, läßt sie damit noch ein weilchen durch-

kochen, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, und richtet sie an. Dieselben Beilagen wie zum Spinat.

685. Portulak. Die von den Stielen gepflückten Blätter des Portulak werden gewaschen, in vielem Wasser mit Salz weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und übrigens zubereitet wie die Brunnenkresse. Nach Belieben kann man den Portulak mit etwas dicker Sahne und einigen Eidottern legieren.

686. Endivien. Von den Endivien nimmt man nur die inneren gelben, von den dicken Rippen befreiten Blätter, wäscht sie, kocht sie in vielem Wasser mit Salz weich, kühlt sie in kaltem Wasser ab und drückt sie gut aus. Dann hackt man die Endivien nach Belieben mehr oder weniger fein, schwitzt sie mit Butter und einem Stück magern Schinken unter öfterem Umrühren auf gelindem Feuer, bis alle wässerigen Teile verdampft sind, nimmt den Schinken heraus, vermischt die Endivien mit etwas von guter Fleischbrühe mit Weißmehl bereiteter Sauce, kocht sie unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei ein, legiert sie mit Eidottern und dicker süßer Sahne, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, und mischt zuletzt ein wenig frische Butter darunter. Grillade von Huhn, gespickte oder gebackene Kalbsmilch, kleine Fricandeaus, Saucisses, Jauersche Wurst, gespickte oder gebratene Kalbs-Kotelettes sind passende Beilagen.

687. Gestovter Kopfsalat (Lattich). Der Salat wird gut verlesen, wobei man die dicken Rippen ausschneidet, gewaschen, in Wasser mit Salz weichgekocht, auf einen Durchschlag gegossen, ausgedrückt, ein paarmal durchgeschnitten, oder feingehackt und wie die Endivien zubereitet. Beilagen wie zu den Endivien.

Anmerkung. Dieses äußerst gesunde und wohlschmeckende Gemüse wird in Bayern (unter dem Namen Lattich-Gemüse) sehr häufig gekocht und hat einen dem Spinat ähnlichen Geschmack.

688. Gefüllter Kopfsalat. Der Salat wird in ganzen Köpfen abgewallt, farciert und gekocht, wie es in Nr. 152 angegeben ist. Wenn er angerichtet ist, wird er mit einer dicken Butter-Sauce nach Nr. 93 oder einer weißen Kräuter-Sauce nach Nr. 105 maskiert und mit kleinen Fricandeaus, gespickten oder gebratenen Kotelettes, Grillade von Hühnern oder Tauben oder gebackenen Hühnern garniert.

689. Artischocken. Nachdem man von den Artischocken die Spitzen, die Stiele und die äußersten Blätter abgeschnitten hat, schäle man das Grüne von den Böden derselben dünn ab, reibe die Böden mit Citronensaft und werfe die Artischocken in kaltes Wasser, koche sie dann in vielem Wasser mit Salz so weich, daß sich die inneren Blätter herausziehen lassen, kühle sie in kaltem Wasser ab, nehme zuerst die mittelsten kleinen Blätter und dann sämtliche Samenfäden, welche ganz feinen Borsten nicht unähnlich sind, aus den Artischocken behutsam heraus, wasche die Artischocken noch einmal, setze sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, Salz,

Pfeffer, Citronensaft und ein wenig Butter auf gelindes Feuer und lasse sie wohlverdeckt weichdünsten. Beim Anrichten lege man die Artischocken behutsam, daß sie nicht zerfallen, verkehrt auf ein Tuch, lasse sie abtropfen, setze sie dann auf eine Schüssel und fülle sie mit einer holländischen Sauce nach Nr. 77 oder 78, oder mit einer dicken Butter-Sauce nach Nr. 93, welche man mit dem Fond der Artischocken vermischt hat.

690. Karden oder Kardi. Von diesem Distelgewächs kann man nur die gelben und festen Blattrippen die innen nicht löcherig oder pelzig sind, gebrauchen. Man schneidet die Rippen dicht am Strunk ab, teilt sie in etwa 12 Centimeter lange Stücke, schneidet die Blättchen und Stacheln von den Rändern ab und wirft den Kardi in kaltes Wasser. Den festen Strunk aus der Mitte der Pflanze schält man sauber ab und thut ihn hinzu. Nachdem man nun den Kardi gewaschen hat, legt man ihn in viel kochendes gesalzenes Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis die äußere, dünne, faserige Haut sich leicht davon abstreichen läßt, wirft ihn in kaltes Wasser und reibt dann von den Karden mit den Fingern, die man dann und wann in Salz taucht, alle Fasern rein ab und wäscht den Kardi recht sauber. Dann vermischt man ein gutes Stück Butter mit ein wenig Mehl, gießt kochendes Wasser hinzu, läßt dies zu einer sehr dünnseimigen Sauce kochen, thut Wurzelwerk, eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, Salz, etwas Essig oder Citronensaft hinzu, legt den Kardi hinein, bedeckt ihn mit Speckplatten oder mit zerschnittenem Rindertalg, und läßt ihn, mit Papier und dem passenden Deckel fest zugedeckt, langsam weichkochen, was mehrere Stunden dauern kann. Beim Anrichten nimmt man den in seiner Brühe heiß erhaltenen Kardi heraus, läßt ihn auf einer Serviette abtropfen, richtet ihn sauber an, indem man die einzelnen Stücke gleichmäßig übereinander legt, gießt etwas recht kräftige Sauce darüber und giebt eine Sauciere mit derselben Sauce dazu auf die Tafel. — Gewöhnlich garniert man den Kardi mit Mark-Croutons, die man auf folgende Weise bereitet: Weißbrot schneidet man in fingerdicke Scheiben und diese in längliche Vierecke, macht oben am Rande dieser Vierecke ringsherum mit einem scharfen Messer einen nicht zu tiefen Einschnitt, bäckt diese Krusten in heißer Backbutter zu schöner bräunlicher Farbe oder bratet sie in Butter, hebt die durch den Einschnitt bezeichneten Deckel ab und höhlt die Krusten aus. Schönes Rindermark habe man vorher abgeschabt und in kaltem Wasser recht weiß gewässert. Kurz vor dem Anrichten lasse man das Mark in gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten sacht kochen, schneide es in passende Stücke, lege diese in die heißerhaltenen Brotkrusten und bestreiche das Mark mit Fleischglace oder träufele ein wenig von der Kardisauce darüber.

691. Porree als ein selbständiges Gemüse zu kochen, schält man die äußeren Blätter von demselben ab, schneidet ihn in fingergliedlange Stücke, dämpft diese ein wenig in Butter und kocht sie hierauf mit

Bouillon vollends gar. Um letztere seimig zu machen, schwitzt man weißes Mehl und giebt es daran; ebenso kann man auch Semmelscheiben statt des Mehls anwenden. Hat man nun noch soviel Salz und Pfeffer, als nötig ist, daran gethan, so ist der Porree zum Anrichten fertig. Gewöhnlich giebt man hierzu Rindfleisch oder grilliertes Hammelfleisch. — Zu bemerken ist hierbei, daß zum Porree-Gemüse jedoch nur der sogenannte Perl-Porree (Perl-Lauch), der hauptsächlich in der Gegend von Erfurt in bester Qualität erzeugt und ausgeführt wird, paßt, der stärkere aber seiner Härte und Zähigkeit halber dazu fast untauglich ist.

692. **Geschmorte Zwiebeln.** Man lasse die Zwiebeln 5 Minuten in Wasser kochen, schäle sie ab und schmore sie mit wenig Fleischbrühe, etwas Zucker-Jüs, Salz, Butter und Zucker weich und kurz ein. Sind sie weich, ehe die Brühe kurz eingeschmort ist, so schütte man sie behutsam in einen Durchschlag, lasse die Brühe abtropfen, koche dieselbe mit ein wenig Weißmehl unter stetem Rühren kurz ein und vermische sie wieder mit den Zwiebeln.

693. **Gefüllte Zwiebeln.** Man nimmt hierzu recht große Zwiebeln, schält sie sauber, schneidet die Spitzen und die Köpfe davon ab, kocht sie etwa ¼ Stunde in Wasser mit Salz, kühlt sie in kaltem Wasser ab, höhlt sie durch Herausnehmen der mittelsten Blätter aus, füllt sie mit einer Farce nach Nr. 11 oder 13, setzt sie dicht nebeneinander in ein passendes Geschirr, thut ein wenig Bouillon und Jüs, Butter, Salz und Zucker daran und läßt sie wohlverdeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen unter öfterem Begießen langsam weich- und kurz einschmoren. Man giebt die gefüllten Zwiebeln zu Schinken, Hammelkeule ꝛc.

694. **Geschmorte und gefüllte Gurken.** Die Gurken werden sauber abgeschält, der Länge nach in 4 Teile und nach Beseitigung der Kerne in Stücke von beliebiger Größe geschnitten, welche man rundlich zustutzt, mit Salz mengt und so einige Stunden stehen läßt. Dann läßt man etwas Butter in einer Kasserolle gelb zergehen, thut die abgetropften Gurken nebst etwas Essig und ein wenig Fleischbrühe hinzu, schmort sie auf gelindem Feuer weich, vermischt sie mit einigen Eidottern, welche mit etwas Essig und Mehl klargequirlt sind, läßt sie damit noch ein weilchen sacht ziehen, und thut das etwa noch nötige Salz und ein wenig Pfeffer daran. Will man die Gurken braun haben, so schmort man sie mit Butter, Fleischbrühe, Fleisch-Jüs oder etwas Zucker-Jüs, etwas Essig und Pfeffer weich, schüttet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, kocht die Brühe mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl seimig ein und vermischt sie wieder mit den Gurken. — Nach Belieben kann man die Gurken mit Zucker süßen. Die Bereitung der gefüllten Gurken ist schon in Nr. 423 angegeben.

695. **Pilze oder Schwämme.** Sollen die Champignons zu Ragouts und Saucen gebraucht werden, so bereite man sie auf folgende Weise

zu: Man schneidet zuerst die sandigen Wurzeln von den Champignons ab und wäscht letztere recht rein; sind die Champignons noch klein, recht rund und fest, so schält man alsdann die Haut sauber und glatt davon ab, ohne den Hut der Pilze von dem Stiel zu trennen, wirft die Champignons sogleich, nachdem sie geschält sind, in eine wohlverzinnte Kasserolle, in welche man den mit wenig Wasser vermischten Saft einer Citrone gethan hat, und schwenkt sie öfters um, damit sie weiß bleiben. Sind nun alle Champignons geschält, so fügt man etwas gute Butter und ein wenig Salz hinzu, setzt die Champignons auf starkes Feuer, läßt sie einige Minuten kochen, thut sie mit ihrer Brühe in ein irdenes Gefäß, und verwahrt sie zum Gebrauch. Auf diese Weise behandelt, werden die Champignons sehr weiß, vorausgesetzt, daß sie frisch und fest waren. Sind die Champignons groß und nicht mehr fest geschlossen, so schneidet man die Stiele ab, schält diese, wenn sie fest und frei von Würmern sind, putzt die bräunlichen und rötlichen Blätter unter dem Hute der Champignons ab, schält diese glatt, schneidet sie in Stücke, stutzt diese rundlich zu und kocht sie nebst den Stielen wie oben.

Champignons als Gemüse. Die geputzten und gewaschenen Champignons werden mit Butter und Salz in ihrem eigenen Safte gekocht und mit darangestreuter geriebener Semmel, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie seimig eingekocht. Man kann auch ein paar Löffel klargequirlte saure Sahne daranthun.

Steinpilze, Reitzker, Pfifferlinge werden wie die Champignons geputzt, gewaschen, in Stücke geschnitten, in kochendem Wasser mit Salz blanchiert, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und mit Salz, Butter, Pfeffer, Petersilie und ein wenig geriebener Semmel kurz eingeschmort. Auch kann man sie nach dem Blanchieren und Abtropfen in feine Scheiben schneiden, in einer eisernen Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer gelblich braten, mit einer kleinen eisernen Schaufel dann und wann umdrehen und zuletzt gehackte Petersilie daranthun.

Moufferons werden von den Stielen befreit, gewaschen und ihres feinen, knoblauchartigen Geschmackes wegen gern zu gedämpftem oder geschmortem Hammelfleisch angewendet. Auch getrocknete Moufferons werden dazu benutzt. — Beim Einkauf von Schwämmen wende man sich an eine gute Handlung und kaufe dieselben nicht auf Märkten, da man auf letzteren oft Giftschwämme darunter gemischt findet.

Anmerkung. Noch sei hier erwähnt, daß seit langen Jahren in vielen Kochbüchern ein untrüglich sein sollendes Verfahren mitgeteilt wurde, um beim Kochen der Pilze zu entdecken, ob sie giftig oder unschädlich seien. Die Probe sollte darin bestehen, daß man einen silbernen Löffel oder eine weiße Zwiebel mit den Pilzen kochen lasse. Bleibt nun der Löffel oder die Zwiebel weiß, so sollen die Pilze unschädlich sein; sind sie aber giftig, so sollen sich Löffel und Zwiebel schwärzlich oder grünlich färben. — Auf Veranlassung des Vereins der deutschen Köche zu Berlin bei Gelegenheit einer durch die Zeitungen bekannt gemachten Vergiftung durch den Genuß von Pilzen sind mehrfache Versuche angestellt worden, um die Richtigkeit der angeführten Probe zu ermitteln. In einer Mischung von guten Pilzen und Giftpilzen blieb Löffel und Zwiebel, ungeachtet sie lange darin gekocht wurden, vollkommen weiß: eben so unbefriedigend fiel der Versuch

mit lauter Giftpilzen aus: der Löffel färbte sich gar nicht und die Zwiebel nicht anders, als sie sich beim Kochen mit jeder anderen Sache gefärbt haben würde, nämlich ein wenig gelblich. Die Unzuverlässigkeit des angeführten, bisher allgemein als richtig vorausgesetzten Verfahrens ist dadurch wohl vollständig erwiesen.

696. **Reis als Ersatz für Kartoffeln.** Da der Reis jetzt immer billiger wird, so vertritt er in manchen Städten schon vielfach die Stelle der Kartoffeln. Er ist nahrhafter wie diese, und ist ebenso wie diese bereitet sehr wohlschmeckend: Man schüttet den Reis gut blanchiert in einen irdenen Topf mit etwas Salz und soviel Wasser, daß er davon bedeckt ist, und läßt ihn fest zugedeckt halb weichkochen, gießt das Wasser ab und läßt ihn zugedeckt neben dem Feuer noch 1/2 Stunde ziehen, daß er ganz trocken wird. Dann deckt man ihn auf, giebt ein wenig frische Butter, nach Belieben etwas Parmesankäse daran und richtet ihn statt der Salzkartoffeln zum Braten an. Man hüte sich, ihn zu weich zu kochen.

697. **Maccaroni.** Obgleich sie eigentlich nicht hierher gehören, so werden sie doch oft an Stelle des Gemüses gegeben, besonders dann, wenn das vorhergehende Fleisch mit Gemüsen bekränzt war, und so mögen sie hier ihren Platz finden. Die Maccaroni werden in Stücke von beliebiger Länge gebrochen, in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, langsam weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Zu 1/2 Pfund Maccaroni lasse man etwa 125 Gr. gute Butter schmelzen, thue die Maccaroni nebst etwas Salz, feinem weißen Pfeffer und Muskatnuß hinzu, streue 125 Gr. geriebenen Parmesankäse darüber und mische alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander, richte die Maccaroni an und gebe sie entweder ganz einfach, so wie sie sind, auf den Tisch, oder man bestreue sie mit Parmesankäse, träufele Butter darüber und lasse sie im heißen Ofen oder unter einer glühenden Schaufel schöne goldgelbe Farbe nehmen. Man kann aufgeschnittenen gekochten Schinken dazugeben, oder auch gehackten gekochten Schinken darunter mischen. — Die Maccaroni können auch auf eine andere Art zubereitet werden, indem man sie, nachdem sie in Wasser weichgekocht und abgetropft sind, mit einer feimigen Sauce vermischt, die man von sehr kräftiger Fleischbrühe, guter Butter und geriebenem Parmesankäse unter beständigem Rühren gekocht hat, und sie dann wie oben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt. Auch kann man sie, nachdem sie weichgekocht, in einer Sauce tomate Nr. 110 geben.

698. **Birnen mit Klößen.** Man kocht die abgeschälten, in Viertel geschnittenen und von den Kerngehäusen befreiten Birnen in hinreichendem Wasser mit ein wenig Essig, Zucker, Zimt, einigen Nelken und Citronenschale langsam so lange, bis sie rot geworden sind, gießt den Saft ab, verkocht ihn mit Braunmehl oder Klarmehl, etwas Rotwein, und, wenn man will, mit ein wenig Kirsch- oder Himbeersaft zu einer feimigen Sauce, mit welcher man die Birnen vermischt und noch ein wenig kochen läßt. Man garniert die angerichteten Birnen mit Klößen nach den

Nummern 41 und 43 oder mit Nockeln nach Nr. 57. Passende Beilagen sind: Schweine-Kotelettes, Schweinebraten, Schweine-Pökelfleisch, magerer Speck, kalter oder warmer gekochter Schinken.

699. Backobst mit Klößen oder Pudding. Das Backobst wird in warmem Wasser gut gewaschen, mit so vielem Wasser, daß es reichlich damit bedeckt ist, auf das Feuer gesetzt, und mit ein paar Nelken, Zimt und Citronenschale, wohl verdeckt, langsam weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen, mit Braunmehl oder Klarmehl, Zucker und Rotwein seimig verkocht, das Obst wieder dazugethan und auf gelindem Feuer noch einmal damit durchgekocht. Die Klöße werden nach Nr 43 oder 57, der Pudding nach Nr. 899 oder 901 bereitet. Man setze den Pudding in die Mitte der Schüssel und richte das Obst ringsherum an. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

700. Leipziger Allerlei. Dieses beliebte Gericht schmeckt im Frühjahr und Sommer, wo alles, was dazu gehört, jung ist, am besten. Spargel, Schoten, Karottchen oder kleine Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Morcheln werden jedes für sich in seiner Art einzeln fertig gemacht. Das Quantum des Einzelnen richtet sich je nach dem Geschmacke oder dem Preis. Das Abkochen in Wasser oder Fleischbrühe muß dem Verständnis der Köchin überlassen werden. Sobald nun jedes der obigen Gemüse den richtigen Grad des Garseins erreicht hat, wird dasselbe geschmackvoll angerichtet, doch so, daß der Blumenkohl obenauf kommt. Als Hauptzierde und den Wohlgeschmack erhöhend, bedarf es dazu der Krebse (man rechne, beiläufig bemerkt, auf die Person einen Krebs); diese werden gekocht, ausgebrochen, die Nasen mit Semmelklößchen-Teig (Nr. 41) gefüllt und apart in Butter gebraten (Nr. 10). Dieselben sind nebst dem Fleische des Krebses und den Semmelklößchen, welche letzteren in Fleischbrühe gekocht werden, ein notwendiger Zusatz zu diesem Gericht. Die übrigen Schalen des Krebses werden zerstoßen und zu Krebsbutter (s. Nr. 9) verwendet. Diese letztere wird dann unter Butter-Sauce gemischt, die mit 2—3 Eidottern abgezogen wird. Mit derselben wird hierauf das Gesamtgemüse übergossen und nun auf die Tafel gegeben. — Als Beilagen passen Kalbs-Kotelettes, Beefsteaks von Lende, junge Hühner, gebratene junge Tauben ꝛc.

701. Gemischtes Gemüse (Chartreuse). Hierzu nimmt man alle Arten Gemüse: Mohrrüben, weiße Rüben, Kohlrabi, Wirsingkohl, Blumenkohl, Spargel, Bohnen ꝛc. Jedes wird auf seine besondere Weise abgeputzt und vorgerichtet. Die Mohrrüben und weißen Rüben werden in fingergliedlange Stücke geschnitten und zu netten Rübchen zugestutzt. Die Kohlrabi schneidet man in Scheiben und sticht davon mit einem runden Ausstecher Scheibchen von der Größe eines Markstückes aus; den Spargel putzt man und schneidet ihn in fingergliedlange Stücke,

ebenso die Bohnen. Der Blumenkohl und Spargel werden in Wasser mit Salz, die übrigen Gemüse, jedes für sich, in guter Fleischbrühe mit Butter und Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Ein gutes Stück Hammel-Carree wird weichgedämpft und in hübsche Stücke geschnitten. — Wenn alles soweit vorbereitet ist, so verfährt man folgendermaßen: In eine mit Butter ausgestrichene glatte Form legt man einen Kreis von weißen Rüben und Mohrrüben, legt Blumenkohl, die Blumen nach unten gekehrt, in die Mitte; auf diese erste Schicht, die recht fest eingelegt sein muß, legt man eine Schicht Wirsingkohl, den man zu kleinen Rollen geformt hat, fährt dann fort, die Gemüse in den Farben abwechselnd in die Form zu schichten (die von den Knochen befreiten Fleischstücke werden dabei in die Mitte gelegt), bis dieselbe gefüllt ist. Dann drückt man das Ganze mit einer Kelle recht fest zusammen, gießt ein paar Eßlöffel gute Brühe darüber und setzt es mit Papier gut verdeckt in einem Bain-marie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt es darin eine Stunde stehen. Von der zurückgebliebenen Brühe der Gemüse und etwas Bouillon kocht man mit Weißmehl eine etwas seimige Sauce und vermischt dieselbe mit ein wenig Zucker und sehr feingehackter Petersilie. Will man anrichten, so deckt man eine Schüssel über die Form, dreht beides behende um, so daß die Form umgekehrt auf der Mitte der Schüssel steht, nimmt die Form nach einigen Minuten von dem Gemüse ab, gießt etwas von der Sauce über dasselbe und giebt die übrige in einer Sauciere daneben. Man garniert dieses Gericht mit Saucisses oder Lamm-Kotelettes.

702. **Kartoffeln mit Äpfeln.** Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und mit ein wenig Wasser und Butter zu einem Mus gekocht. Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Wasser mit Salz gargekocht, abgegossen, mit den Äpfeln zu einem feinen Brei gestampft und gerieben, mit Milch verdünnt und mit viel Butter vermischt. Wenn die Kartoffeln angerichtet sind, gebe man in Butter gelbgebratene geriebene Semmel darüber. Als Beilagen: Kotelettes, gebratenes Rindfleisch, gebratene Leber.

703. **Reibekuchen von Kartoffeln.** Man schäle große Kartoffeln, wasche sie und reibe sie auf einem Reibeisen. Ungefähr ein gehäufter Teller voll von diesen Kartoffeln werden in einem Tuche ausgedrückt, mit 6 Eidottern, 4—6 Löffeln saurer Sahne, 2 Löffeln Mehl und Salz zusammengerührt und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Die Masse wird mit geklärter Butter (s. Nr. 21) oder Schweineschmalz in einer eisernen Pfanne auf gelindem Feuer löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken, welche auf beiden Seiten schön gelbbraun sein müssen.

704. **Kartoffelnudeln.** Kartoffeln, welche am Tage zuvor abgekocht sind, werden abgeschält und auf einem Reibeisen gerieben. 1 Teller voll davon wird mit 4 ganzen Eiern, 4 Löffeln Milch, Salz und Mehl zu

einem zähen Teig verarbeitet, der ziemlich dünn ausgerollt und mit einem Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen wird. Die Scheiben werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, 5 Minuten gekocht, auf einem Tuche abgetrocknet und in einer eisernen Pfanne mit Butter gelbgebraten.

VIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, Krebse u. s. w.

(Siehe auf der Tafel III die Abbildung verschiedener Fische.)

Bemerkungen im allgemeinen.

Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch einen oder ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich durch Schläge auf den Kopf tötet, ausnimmt und auf dem Eise oder in einem kühlen Keller verwahrt. Die Frische der Fische, welche nicht mehr leben, wenn man sie erhält, kann man an der Röte der Kiemen erkennen, welche bleich aussehen, wenn der Fisch schon längere Zeit tot ist. — Die Fische werden gewöhnlich geschuppt, nachdem man sie vorher getötet hat. Das dabei zu beobachtende Verfahren dürfte wohl als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, doch giebt es einige Arten von Fischen, z. B. Barsche und Schleien, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in der Haut sitzen. Die Barsche werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man zuvor die stacheligen Flossen derselben mit einem Hackmesser abgehauen hat. Die Schleien, deren kleine schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser getaucht und lassen sich dann leicht schuppen. Fische, welche man ganz kochen will, wie z. B. große Zander, Lachse, Hechte und Karpfen, müssen, damit sie recht weiß und sauber aussehen, durch das sogenannte Barbieren entschuppt werden. Das Barbieren geschieht auf folgende Weise: Man hält den Fisch, der bis zu dem Augenblicke des Abschuppens in Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanze fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut ab, ohne letztere zu beschädigen. — Nachdem die Fische geschuppt sind, nimmt

man sie aus, was gewöhnlich so geschieht, daß man ihnen den Bauch von der Afteröffnung bis oben hin aufschneidet (wobei man sich vor dem Zerschneiden der Leber und der Galle zu hüten hat), die Eingeweide herausnimmt, die zähe, am Rückgrat haftende Haut herausschneidet und das darunter befindliche Blut herauskratzt; dann reißt man die Kiemen heraus und wäscht die Fische recht sauber, läßt sie aber nicht lange im Wasser liegen, was nichts taugt. — Fische, welche in Tranchen geschnitten werden sollen, werden anders ausgenommen, indem man einen Querschnitt von einer Flosse neben den Kiemen zur andern macht, die Eingeweide durch diese Öffnung herauszieht, die Fische gut wäscht und später nach dem Zerschneiden noch mehr reinigt. Die Fische, welche blaugekocht werden sollen, werden nicht geschuppt und beim Ausnehmen sorgfältig vor dem Verlust des auf den Schuppen haftenden Schleimes bewahrt. Man nimmt sie deshalb auf einem gutgenäßten Brette oder Tische aus. Kleine Aale, welche mit der Haut gekocht werden, reibt man tüchtig mit Salz ab; von großen Aalen wird die Haut auf die Weise abgezogen, daß man dieselbe dicht unter den Brustflossen ringsum bis auf das Fleisch einschneidet, mit Hülfe von Salz etwa 2 Centimeter breit vom Fleische loslöst und umschlägt, und dann mittelst Salzes und eines Tuches nach dem Schwanz hin abstreift. Am After pflegt die Haut festzusitzen; man nehme sich deshalb in acht, daß man an dieser Stelle die Haut nicht durchreißt, und helfe mit einigen Messerschnitten nach. Da sich der Aal bei dieser grausamen Operation natürlich heftig wehrt und durch seine Bewegungen das Abziehen erschwert, so betäube man ihn vorher dadurch, daß man ihn mit einem Tuche fest am Kopfe ergreift und ihn mit der Spitze des Schwanzes heftig auf den Tisch schlägt, reibe ihn dann tüchtig mit Salz ab, befestige eine Schlinge von Bindfaden dicht unter die Flossen des Kopfes, hänge den Aal daran auf und ziehe die Haut auf die oben angegebene Weise davon ab.

Man setze die Fische, welche ganz gekocht werden, mit kaltem Wasser aufs Feuer; sie reißen dann nicht so auf, wie die frischen Fische, welche in kochendes Wasser gelegt werden, zu thun pflegen. Mit Ausnahme der ganz großen Fische, welche etwas länger kochen müssen, lasse man die mit kaltem Wasser aufgesetzten Fische nur aufkochen. Sobald das Wasser ordentlich wallt, nehme man sie ab, verdecke sie mit dem passenden Deckel und lasse sie bis zum Anrichten nur heiß stehen. Viele schrecken den Fisch, wenn er tüchtig gekocht hat, mit kaltem Wasser ab. Er soll davon recht blätterig werden.

Das Blut der Fische, welche in Bier gekocht werden sollen, wird beim Zurichten derselben aufgefangen. Zu diesem Zwecke macht man einen Stich in die Kehle des Fisches und läßt das Blut in Essig laufen.

Zu verschiedenen Speisen müssen die Fische aus Gräten und Haut geschnitten werden. Dies geschieht so, daß man den ausgenommenen, un-

geputzten Fisch auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopf bis zum Schwanz tief einschneidet, dann ein spitzes Messer durch die Höhlung des Bauches dicht am Kopfe in diesen Einschnitt steckt, mit demselben das Rückgrat entlang nach dem Schwanz zu hinfährt und auf diese Weise das Fleisch von der Gräte trennt. Mit der anderen Seite des Fisches macht man es ebenso. Dann schneidet man die Gräten des Bauches glatt heraus, legt die Hälften des Fisches mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanzende an und schneidet mit dem schräggehaltenen Messer das Fleisch von der Haut los, so daß weder Fleisch an der Haut, noch Haut am Fleische bleibt.

Die **kleinen Fische,** wie die Elritzen, Schmerlen, die sogenannten Mai-Pieren (Rümpfchen) ꝛc., werden vor dem Kochen nicht abgeschuppt und auch nicht ausgenommen. Man reibt diese Art Fische gewöhnlich nur mit etwas Salz ein, thut sie zum Behuf des Reinigens auf ein weites Sieb oder einen dergleichen Durchschlag, der in ein Gefäß mit Wasser gestellt wird, damit dasselbe durch die Löcher von unten eindringen kann, und wäscht sie auf diese Weise rein. Nun bereitet man von Wasser, ein wenig Salz, ganzen Pfefferkörnern, Schalotten und einigen Lorbeerblättern die dazu gehörige Sauce, indem man die gedachten Ingredienzen nur kurze Zeit kocht, so daß dieselbe den Geschmack von den darin befindlichen Gewürzen bekommt, und bringt sodann die Fische hinein. Dieselben dürfen aber, damit sie nicht zerfallen, nur ganz wenig gekocht werden. Nachdem man sie vom Feuer genommen, richtet man sie mit den ausgekochten Gewürzen an, läßt sie erkalten und bringt sie gewöhnlich mit Öl und Essig auf den Tisch. — Die kleinen Fische können sowohl für sich aufgetischt werden, als auch zu verschiedenen Speisen als Nebengericht dienen.

Vom Zander.

(Abbildung s. Tab. III Figur 3.)

Die Laichzeit des Zanders ist Ende des Aprils und Anfang des Maimonats. Während derselben ist das Fleisch des Fisches weich und unschmackhaft.

705. Ganzer Zander. Nachdem man den Zander sauber geputzt, ausgenommen und gewaschen hat, hackt man die Flossen davon ab, legt den Fisch in eine mit einem Einsatz versehene Fischwanne, gießt soviel kaltes Wasser darüber, daß er damit bedeckt ist, thut Salz, Gewürz, einige Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter daran, setzt den Fisch etwa $^{3}/_{4}$—1 Stunde vor dem Anrichten auf starkes Feuer, läßt ihn ordentlich aufkochen, setzt ihn zugedeckt auf eine heiße Stelle, wo er nicht mehr kochen kann, und läßt ihn vollends garziehen. — Man kann auch geschnittene Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblätter und ein paar Blätter Basilikum mit Wasser auskochen, durch ein Sieb gießen, mit dem

nötigen Salze vermischen und die Fische in dieser Marinade kochen. — Der Zander wird beim Anrichten aus dem Wasser gehoben, mit dem Bauche auf die Schüssel gestellt, nach Belieben mit einer Mischung von gehackter Petersilie und den gehackten Dottern hartgekochter Eier überstreut, mit rundgeschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln garniert und mit zerlassener oder brauner Butter und Mostrich oder einer Mostrich=Sauce nach Nr. 87 und 88 auf den Tisch gegeben. Auch paßt dazu die holländische Sauce Nr. 77 und 78, Sardellen=Sauce Nr. 82, Kräuter=Sauce Nr. 105.

Anmerkung. So notwendig es auch ist, die Fische richtig im Salze zu kochen, da zu schwach gesalzene Fische ebenso schlecht schmecken, als die, welche zu stark gesalzen sind, so unmöglich ist es, zu bestimmen, wieviel Salz man zu einer bestimmten Quantität Fische nehmen muß. Zum treffenden Salzen der Speisen gehört überhaupt ein besonderer Takt, der sich weder lehren noch lernen läßt, der aber doch zu den notwendigen Eigenschaften eines guten Koches oder einer Köchin zu zählen ist. — Vom Salzen der Fische läßt sich nur soviel sagen: Man salze die großen Fische, welche stark im Fleische sind, stärker als die kleinen; geschnittene schwächer als ganze. Nachdem die Fische gekocht haben, koste man das Wasser oder die Brühe; gebe Salz zu, wenn es fehlt, oder Wasser, wenn zuviel Salz daran ist, wobei man auch das oft notwendige Einkochen der Brühe nicht vergessen darf. Die Erfahrung lehrt auch hierin das beste.

706. Ganzer Zander mit Champignons= oder Austern=Sauce. Den nach Nr. 705 gekochten Zander garniere man mit kleinen gebackenen Filets von Zander und gebe die Champignons=Sauce Nr. 103 oder die Austern=Sauce Nr. 112 dazu.

707. Zander in Stücken. Man spalte die Zander in Hälften, schneide die großen Rückengräten heraus und die Fische in beliebig große Stücke; oder man schneide die geputzten, von oben ausgenommenen Zander (siehe die Vorbemerkung dieses Abschnittes) in nicht zu dünne Tranchen, reinige diese inwendig gut von der zähen Haut und dem Blute, lasse Wasser mit Salz, Gewürz, einer Zwiebel und Lorbeerblatt kochen, lege die Fische hinein, lasse sie gut aufwallen, setze sie zurück und lasse sie bis zum Anrichten zugedeckt stehen. — Man richte die Stücke in guter Ordnung an, bestreue sie wie in Nr. 705 mit Ei und Petersilie, garniere sie mit Kartoffeln oder gebe diese besonders angerichtet dazu und tische sie recht heiß auf. Alle in Nr. 705 angegebenen Saucen sind dazu passend.

708. Zander mit Petersilie. Nachdem man den Zander wie in der vorigen Nummer in hübsche Stücke geschnitten hat, bestreiche man den Boden einer Kasserolle dick mit Butter, thue einige kleine, in sehr feine Scheibchen geschnittene Zwiebeln und einige junge, in feine Streifchen geschnittene Petersilienwurzeln hinein, lege die Fischstücke in guter Ordnung darüber, und zwar so, daß die Grätenseite derselben nach unten gekehrt ist, und daß die Stücke höchstens in doppelter Reihe übereinander liegen, würze den Fisch mit Salz, geriebener Muskatnuß und ein wenig feingestoßenem Pfeffer, Gewürznägeln und englischem Gewürz, gieße soviel Wasser oder schwache Fleischbrühe darauf, daß der Fisch damit bedeckt ist, koche ihn auf ziemlich starkem Feuer beinahe gar, füge einen guten Teil

kleinblätterig gepflückter oder grobgehackter Petersilie hinzu und lasse den Fisch vollends gar- und die Brühe zur Hälfte einkochen. Man rühre nun etwas gute Butter mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel zusammen, thue dies an den Fisch, lasse ihn hiermit noch ein weilchen sacht kochen, so daß die Brühe hübsch seimig wird, und schüttele dabei öfters die Kasserolle, damit der Fisch sich nicht ansetze. Überhaupt ist große Behutsamkeit beim Kochen der Fische nicht genug zu empfehlen, denn mancher Fisch hat festeres, mancher weicheres Fleisch. — Kartoffeln in der Schale oder geschält abgekocht gebe man zu dem Fisch auf den Tisch. Auf 1 Pfund (500 Gr.) Fisch rechne man 70—100 Gr. Butter.

709. Zander sautiert mit feinen Kräutern. Der nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes aus Gräten und Haut geschnittene Zander wird schräg in Stücke geschnitten, welche man koteletteförmig oder länglich-rund zustutzt und eine Stunde oder länger mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein paar Zweigen Petersilie mariniert. Dann hackt man etwas Petersilie, eine Schalotte oder etwas Schnittlauch, Estragon und einige Champignons recht fein, schwitzt diese Kräuter in einem passenden Geschirr in Butter, legt die Fischstücke hinein, gießt den Saft der Marinade und ein Glas weißen Wein hinzu, deckt Papier oder einen Deckel darüber und macht den Fisch auf gelindem Feuer oder in einem Ofen in 10—12 Minuten gar, richtet ihn in schönem Kranze auf eine Schüssel an, vermischt den etwas entfetteten Fond mit einer nicht zu salzigen Sardellen-Sauce nach Nr. 82, oder mit einer Sauce, welche man von Weißmehl und Bouillon gekocht und mit einigen Eidottern abgezogen hat, und maskiert den Fisch damit. Von den Abgängen des Fisches kann man eine Farce und von dieser kleine Klöße machen, welche man mit etwas Sauce vermischt und in die Mitte anrichtet, oder man garniert den Fisch mit Kartoffeln. Auch kann man den auf diese Weise bereiteten Zander mit einem Ragout nach Nr. 850 unter b. auf die Tafel geben.

710. Große Filets von Zander, dekoriert. Man spaltet einen großen Zander in Hälften, schneidet diese aus Gräten und Haut, stutzt sie sauber zu, mariniert sie einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet sie gut ab, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, bestreicht sie dünn und glatt mit einer recht weißen Fisch-Farce nach Nr. 16, verziert sie in hübschem Muster mit Krebsschwänzen, schwarzen Trüffeln, Pfeffergurken, kleinen Champignons, Kapern 2c., bedeckt sie mit dünnen Speckplatten und Papier, welches mit Butter bestrichen worden, gießt etwas Bouillon darunter und macht sie in einem mäßig heißen Ofen gar. Der Ofen darf aber nicht zu heiß sein, damit der Fisch schön weiß bleibt. Beim Anrichten nimmt man die Speckplatten behutsam ab, hebt den Fisch vorsichtig heraus, ohne ihn zu zerbrechen, legt ihn auf eine Schüssel, garniert ihn mit kleinen gebratenen Fisch-Filets oder mit Fleurons von Blätterteig,

gießt etwas Kräuter-Sauce Nr. 105 oder Krebs-Sauce Nr. 116 darunter und giebt eine Sauciere mit Sauce daneben auf die Tafel.

711. **Ganze Zander farciert, mit Sauce à la ravigote.** Man schuppt einen Zander von 3—4 Pfund ($1\frac{1}{2}$—2 Kilo) recht sauber, nimmt ihn aber nicht aus, sondern schneidet ihn das Rückgrat entlang auf, nimmt dasselbe heraus, schneidet die Bauchgräten aus, beseitigt die Eingeweide und die Kiemen, wäscht den Fisch und mariniert ihn nach Angabe der vorigen Nummer einige Stunden, trocknet ihn gut ab, füllt ihn mit einer feinen Fisch-Farce nach Nr. 16, welche mit geschwitzten Kräutern, Sardellen-Butter und Parmesankäse vermischt ist, so daß der Fisch seine natürliche Gestalt wiedererhält, umbindet ihn am Kopfe mit Bindfaden, legt ihn in ein mit Speckplatten ausgelegtes Geschirr, gießt etwas dünne Sauce, welche man von Fleischbrühe, etwas Weißmehl, Essig und Salz gekocht und mit ein wenig Zucker-Jüs bräunlich gefärbt hat, darüber und macht ihn in einem heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Der Fisch muß hübsch braun und blank sein. — Man giebt dazu eine Sauce à la ravigote nach Nr. 114. Eine weiße Kräuter- oder Champignons-Sauce ist ebenfalls dazu passend.

712. **Große gebackene Filets von Zander.** Man schneide die beiden großen Filets eines Zanders aus Haut und Gräten, wasche sie, trockne sie ab und schneide sie der Länge nach von der dicken zur dünnen Seite hin auf, so daß sie sich, an der dünnen Seite zusammenhängend, voneinander klappen lassen. Man mariniere hierauf die Fisch-Filets wie in Nr. 710, trockne sie nach einigen Stunden gut ab, fülle sie mit einer feinen Farce nach Nr. 16, welche mit Sardellenbutter, Kräutern, Parmesankäse, feinwürfelig geschnittenen Trüffeln und Champignons vermischt ist, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufele sie mit Krebsbutter, gieße ein wenig Fleischbrühe darunter und backe sie im Ofen gar und zu schöner Farbe. Eine Champignons-Sauce nach Nr. 103 ist zu diesem Fisch passend.

713. **Kleine gebackene Filets von Zander.** Die wie in Nr. 709 geschnittenen kleinen Filets werden so voneinander geschnitten, daß sie auf der einen Seite zusammenhängend bleiben, mariniert, mit einer Farce wie in voriger Nummer gefüllt, in eine Mischung von Butter und Ei getaucht, mit geriebener Semmel und Parmesankäse paniert, auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr gelegt, mit Krebsbutter beträufelt, im Ofen zu schöner Farbe gebacken und im Kranze angerichtet; ein Ragout nach Nr. 850 unter b. oder eine braune Kräuter-Sauce nach Nr. 105 wird in die Mitte gegeben.

714. **Gebackener Zander.** Der Zander wird aus Haut und Gräten und in koteletteförmige oder viereckige Stücke geschnitten, gewaschen, mit Salz, Citronensaft, Zwiebelscheiben, Pfeffer und Petersilienblättern

mariniert, nach einer Stunde abgetrocknet, mit Ei und geriebener Semmel paniert und in Backbutter, die nicht zu heiß sein darf, damit der Zander nicht eher braun, als gar wird, zu schöner Farbe ausgebacken. Dazu giebt man gewöhnlich eine gute, etwas seimige, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs oder eine braune Kräuter-Sauce nach Nr. 105 auf die Tafel.

715. Gebratener Zander. Die ganz kleinen Zander werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingekerbt, gesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl gewendet, mit Ei und geriebener Semmel paniert und in Butter auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten schön gelbbraun gebraten. Man giebt eine gute Jüs dazu, oder man kocht den Bratensatz, wenn er nicht zu braun ist, mit ein wenig Fleischbrühe von der Pfanne los, vermischt ihn mit etwas Citronensaft und gießt ihn durch ein Sieb unter die angerichteten Fische. Man kann auch braune Butter dazugeben. Gewöhnlich speist man diese Zander mit Kartoffeln und Kopfsalat.

716. Zander à la Béchamel. Man schneidet einen Zander von etwa 3 Pfund aus Gräten und Haut, wäscht ihn und schneidet ihn in kleine dünne Filets. Dann läßt man etwas Butter schmelzen, legt den Zander hinein, fügt etwas Salz und ein wenig Wasser hinzu, macht den Fisch auf gelindem Feuer gar und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. Hierauf bereitet man etwa 1 knappes Liter Sauce à la Béchamel nach Angabe der Nr. 107, thut den Fischfond hinzu, kocht die Sauce unter stetem Rühren recht dick ein, zieht sie mit ein paar Eidottern ab, vermischt sie mit etwas Parmesankäse und dem Fisch, thut diesen in eine tiefe Schüssel oder in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe Nr. 836), streut Parmesankäse darüber, beträufelt ihn mit Krebsbutter oder zerlassener Butter und bäckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe.

717. Gratin von Zander. Man schneidet einen Zander aus Gräten und Haut, wäscht ihn, schneidet die Hälfte davon in kleine saubere Filets, salzt sie ein und trocknet sie nach etwa einer Stunde auf einem Tuche gut ab. Von der anderen Hälfte des Fisches bereitet man nach Nr. 16 eine lockere Farce und vermischt diese mit Parmesankäse und Sardellenbutter, auch wohl mit etwas in Butter geschwitzten Kräutern. Dann streicht man eine glatte Cylinderform gut mit Butter aus, belegt den Boden derselben mit etwas Farce und rangiert die Fisch-Filets mit der übrigen Farce in abwechselnden Schichten fest in die Form ein, füllt diese aber nicht ganz voll, weil das Gratin beim Backen etwas in die Höhe steigt, setzt dann die Form in ein Bain-marie und mit diesem in einen mäßig heißen Ofen, läßt das Gratin, je nach seiner Größe, $1/2$—1 Stunde backen, nimmt es aus dem Ofen, läßt es einige Minuten ruhig stehen, stürzt die Form auf eine Schüssel um, beseitigt die austretende Flüssigkeit, hebt die Form von

dem Gratin ab und überzieht dasselbe mit einer Sauce à la Béchamel nach Nr. 107, oder mit etwas kräftiger weißer Coulis nach Nr. 76, welche man mit etwas süßer Sahne vermischt und seimig eingekocht hat. — Man kann auch die Form mit Krebsschwänzen und schwarzen Trüffeln verzieren, ehe man sie mit dem Fisch und der Farce füllt, und das angerichtete Gratin mit gefüllten Krebsnasen oder kleinen Halbmonden von Blätterteig garnieren (siehe Nr. 154). Eigentlich soll das Gratin auf eine Schüssel dressiert und so im Ofen gebacken werden, daß es sowohl unten als oben eine bräunliche Farbe erhält; auf die oben angegebene Art sieht es aber besser aus.

718. **Mayonnaise von Zander.** Man schneide den Zander aus Gräten und Haut und dann in kleine Filets, mache diese in Wasser mit Salz und ein wenig Butter gar, lasse sie in dem Wasser erkalten, lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb, mariniere sie mit Salz, Pfeffer und feinem Essig und richte die Fischstücke wie die Mayonnaise von Hühnern in Nr. 529 an.

719. **Fisch-Salat.** Hierzu koche man den Fisch, als: Zander, Hecht, Karpfen, Aal, Lachs ꝛc., in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern ab, lege ihn nach dem Verkühlen zum Abtropfen auf ein Sieb oder ein Tuch, pflücke oder breche ihn mit Beseitigung aller Gräten in nicht zu kleine Stücke und vermische ihn mit einer recht dicken Remolade nach Nr. 122. Dann schneide man Kopfsalat in schmale Streifen, vermische ihn mit Öl, Essig und Salz, thue etwas davon auf eine Schüssel, richte darauf den Fisch recht hoch an und garniere denselben recht zierlich mit Kopfsalat, Eiern, Pfeffergurken, Kapern, Krebsen, Neunaugen, geräuchertem Lachs, türkischem Weizen ꝛc.

Vom Hecht.

(S. Tab. III, Figur 10.)

Die Laichzeit dieses Fisches ist verschieden. Einige laichen im Februar, andere im März und April. Auch das Fleisch der Hechte ist, wie das aller Fische, während der Laichzeit unschmackhaft.

720. **Blaugekochter Hecht mit Meerrettich.** Kleine Hechte, von welchen ein jeder eine Portion bildet, werden ungeschuppt ausgenommen (siehe die Vorbemerkung dieses Abschnittes), gewaschen, krumm gemacht, indem man die Schwänze der Hechte zwischen die Zähne derselben klemmt, auf eine Schüssel gelegt, mit kochendem oder kaltem Essig übergossen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten gekocht wie der Zander in Nr. 705; die angerichteten Hechte garniert man mit Petersilie, legt in die Mitte ein Häufchen geriebenen Meerrettich, oder giebt diesen mit Essig und ein wenig Zucker und Salz angemacht in einer Sauciere daneben, und außerdem noch gelblich zerlassene Butter.

721. **Hecht mit Petersilie und Klößchen.** Der Hecht wird geputzt oder barbiert und gespalten, von der Rückengräte befreit, in hübsche Stücke geschnitten und gekocht wie der Zander in Nr. 708. Man bereite einen Semmelkloßteig nach Nr. 41, vermische denselben mit der feingehackten Leber des Hechtes, drehe runde Klößchen davon, koche dieselben in gesalzenem Wasser ab und mische sie unter den fertig gekochten Fisch.

722. **Gebratener Hecht** wird gleich dem gebratenen Zander in Nr. 715 bereitet.

723. **Hecht mit brauner Butter oder Sauce und Kartoffeln** wird zubereitet wie der Zander in Nr. 705 und 707.

724. **Gratin von Hecht.** Siehe Nr. 717.

725. **Hecht à la Béchamel.** Siehe Nr. 716.

726. **Hecht auf bürgerliche Art gekocht.** Man schwitze einen gehäuften Eßlöffel voll feingehackter Petersilie nebst etwas feingehacktem Estragon und einer gehackten Schalotte oder Schnittlauch in etwa 125 Gr. Dann schneide man einen Hecht von etwa 2 Kilo (4 Pfd.), nachdem derselbe sauber geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, in hübsche Stücke, lege die Fischstücke in guter Ordnung in eine Kasserolle, thue die geschwitzten Kräuter, Salz, etwas gestoßene Nelken, Pfeffer und Piment, geriebene Muskatnuß, eine in Scheiben geschnittene Citrone, ein paar Gläser weißen Wein und soviel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, daß der Fisch mit der Flüssigkeit reichlich bedeckt ist, lasse den Fisch auf nicht zu starkem Feuer etwa 20—25 Minuten oder so lange kochen, bis er gar ist, thue ein wenig geriebene Semmel, 2 Löffel Kapern und noch 2 Eßlöffel voll Butter hinzu, lasse den Fisch hiermit unter fleißigem Begießen noch so lange kochen, bis die Brühe dünnseimig eingekocht ist, und quirle sie dann auf folgende Weise mit einigen Eidottern und etwa 70 Gr. Sardellenbutter ab: Man quirle die Eidotter in einem Topfe mit ein wenig Wasser oder Wein recht klar, füge die Sardellenbutter und die Hälfte der Fischbrühe hinzu, quirle alles gut untereinander, gieße es wieder auf den Fisch und lasse diesen unter beständigem Umschwingen und Schütteln der Kasserolle noch einmal aufkochen.

727. **Schüsselhecht.** Der sauber geschuppte, ausgenommene und gewaschene Hecht wird aus den Gräten und in hübsche Stücke geschnitten und gesalzen. Dann rührt man Butter (auf 1 Pfund Hecht etwa 100 Gr.) mit feingehackter Petersilie, Kapern und Schalotten, einem guten Teil Sardellenbutter, gestoßenem weißen Pfeffer, Muskatnuß und etwas geriebener Semmel (2 Eßlöffel voll geriebener Semmel auf 125 Gr. Butter) zu einem Brei an, verdünnt diesen mit etwas Wein und Fleischbrühe oder Wasser, und fügt den Saft einer Citrone und ein wenig Salz hinzu. Die Hälfte dieses Breies streicht man auf den Boden einer tiefen Schüssel, legt die Fischstücke nebst einer abgeschälten, in Scheiben geschnittenen Citrone in guter Ordnung darüber, bestreicht sie mit dem Reste des

Breies, deckt sie mit einer festschließenden Stürze zu und macht sie auf Kohlenglut oder in einem nicht zu heißen Ofen unter öfterem Begießen gar. Sollte die Sauce dabei zu kurz einschmoren, so gießt man etwas Wein oder Wasser hinzu; sollte sie hingegen zu dünn bleiben, so macht man sie mit ein wenig geriebener Semmel seimig, kostet sie auch nach Salz. Beim Anrichten setzt man die gutgereinigte Schüssel auf eine andere und trägt sie auf.

728. **Angeschlagener Hecht.** Für 8—10 Personen nimmt man einen Hecht von 2 Kilo, schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn und schneidet alsdann von beiden Seiten des Fisches das Fleisch so ab, daß etwas davon am Rückgrate haften bleibt. Das Rückgrat mit dem daran hängenden Kopfe und Schwanze salzt man eine Stunde ein, nachdem man zuvor den Kopf von den Kiemen befreit und die Schwanzflosse kurz abgestutzt hat. Von dem aus Haut und Gräten geschnittenen Fleische des Fisches bereitet man eine Farce nach Nr. 16, und vermischt diese mit etwas Parmesankäse, nach Belieben auch mit Sardellenbutter und feingehackten, in Butter geschwitzten Kräutern. Hierauf trocknet man das Fischgerippe gut ab, streicht die Farce recht fest und glatt daran, so daß der Fisch seine natürliche Gestalt möglichst wiedererhält, setzt den Fisch auf dem Bauche ruhend in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreut ihn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Butter, belegt den Kopf und den Schwanz des Fisches mit Speckplatten, und bäckt den Fisch im mäßig heißen Ofen zu schöner hellgrauer Farbe und gar. Die Saucen Nr. 82, 90 und 91 sind zu diesem Fische passend.

729. **Badischer Hecht.** Nachdem man den Hecht sauber geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man im Innern des Fisches die Bauchgräten von dem Rückgrat los, ohne die Haut am Rücken zu verletzen, salzt den Hecht gut und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann setzt man ihn auf den Bauch in eine mit Butter gut ausgestrichene Pfanne, bestreicht den Fisch mit feingeriebenen Zwiebeln, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, gießt etwa ein $1/2$ Liter saure Sahne darunter, und läßt den Fisch im nicht zu heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe und garbacken, wobei man ihn dann und wann mit der Sahne beträufelt, jedoch behutsam, damit die Kruste nicht erweicht oder beschädigt werde.

Ist der Fisch gar, so legt man ihn auf eine Schüssel und setzt ihn warm; zu dem Fond in der Pfanne thut man noch etwas Sahne, ein wenig klargequirltes Kartoffelmehl und einige gehackte Sardellen, läßt dies kochen, streicht diese Sauce, welche seimig sein muß, durch ein Sieb, rührt sie wieder siedendheiß, mischt nach Belieben Kapern darunter, und giebt sie zum Fisch auf die Tafel.

730. **Gespickter Hecht** wird bereitet wie der gespickte Karpfen in Nr. 737.

731. Fisch=Kotelettes. Die nach Nr. 16 nicht zu fein angefertigte Fisch=Farce wird auf einem Brette mit darunter= und darübergestreutem Mehl zu einer halbfingerdicken Platte auseinander gedrückt und mit einem Ausstecher zu Kotelettes geformt, in kochendem, ein wenig gesalzenem Wasser steifgemacht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet, mit Ei und Semmel paniert und in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun gebraten. Man kann auch die Farce zu kleinen Würstchen formen und diese, nachdem sie blanchiert, abgekühlt, abgetrocknet und mit Ei und Semmel paniert sind, in nicht zu heißer Backbutter ausbacken. — Man garniert Gemüse damit.

Vom Karpfen.

(S. Tab. III, Figur 15.)

Die Laichzeit des Karpfens fällt im Juni, oder auch schon im Mai, wenn es recht warm ist. Zur Laichzeit sind die Karpfen, wie alle Fische, am unschmackhaftesten. Am besten sollen sie in der Zeit vom September bis April sein.

732. Blaugekochter Karpfen. Der Karpfen wird sorglich vor dem Verlust des Schleimes der Schuppen bewahrt, ausgenommen, gewaschen und entweder ganz oder in Stücke geschnitten, mit kochendem oder kaltem Essig geblaut (siehe Nr. 720) und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern nach Angabe der Nr. 705 gekocht. Man giebt geriebenen Meerrettich, mit Essig, Zucker und Salz vermischt, oder eine Sauce rémolade dazu.

733. Gebackener Karpfen wird wie der Zander in Nr. 714 zubereitet.

734. Gerösteter Karpfen wird wie der gebackene Zander in Nr. 714 vorbereitet und mariniert, nach dem Abtrocknen in eine Mischung von geschmolzener Butter, Eidottern, Pfeffer und Salz getaucht, in geriebener Semmel gewendet und auf einem Roste über Kohlenglut bräunlich= und gargeröstet. Hierzu giebt man eine mit Citronensaft abgeschärfte Jüs, eine Sauce rémolade oder eine Sauce à la ravigote nach Nr. 121.

735. Karpfen auf polnische Art (Bierkarpfen). Nachdem der Karpfen gestochen und das Blut in Essig aufgefangen ist, wird er geschuppt, gewaschen, auf ein reines Brett gelegt, am Bauche aufgeschlitzt, das Eingeweide behutsam herausgenommen, die Galle davon abgelöst, der Karpfen gespalten und in hübsche Stücke geschnitten (der Kopf wird gespalten, der Schwanz bleibt ungespalten). Dann bedeckt man den Boden einer Kasserolle mit in Scheiben oder Ringe geschnittenen Zwiebeln, streut etwas gestoßenes englisches Gewürz und Nelken darüber, ordnet den Fisch so darauf, daß die Kopfstücke und die Stücke mit den Rückengräten, die Gräte nach unten gekehrt, zuerst in die Kasserolle und die

übrigen Stücke mit dem Eingeweide und einem Stück Schwarzbrot ohne Rinde oder Pfefferkuchen darübergelegt werden; thut Salz, ein Stückchen Zucker, Citronenscheiben oder auch nur Citronenschale und ein paar Lorbeerblätter daran, gießt ein wenig Essig und soviel Weiß- und Braunbier, jedes zur Hälfte, darüber, daß es über dem Fisch steht, und kocht denselben auf starkem Feuer unter öfterem Begießen mit seiner Brühe gar und kurz ein, bewahrt ihn auch durch oft wiederholtes Schütteln der Kasserolle vor dem Anbrennen. Zuletzt läßt man ein gutes Stück Butter (auf 2 Kilo [4 Pfund] Fisch etwa $1/4$ Pfund [125 Gr.] Butter) gelb werden, vermischt sie in dem Falle, daß die Fleischbrühe vom Brote oder Pfefferkuchen nicht seimig genug geworden ist, mit einem Löffel Mehl, gießt sie nebst dem aufgefangenen Blute an den Fisch, kostet die Brühe, ob sie süß, sauer oder salzig genug ist, thut das Fehlende hinzu und läßt den Fisch noch eine kurze Zeit kochen. Die Brühe muß eine schöne braune Farbe haben und so kurz eingekocht sein, daß sie, wenn man sie über den angerichteten Fisch gießt, denselben glänzend maskiert. Man kann, um der Brühe die braune Farbe zu geben, einen Löffel Fliedermus oder ein wenig Zucker-Jüs während des Kochens an den Fisch thun. — In der Schale gekochte, oder abgeschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln werden dazugegeben, auch ist Rotkohl dazu sehr passend.

736. **Karpfen mit rotem Wein** wird ebenso bereitet wie der Karpfen in voriger Nummer, doch gießt man statt des Braunbiers roten Wein daran.

737. **Gespickter Karpfen.** (S. Tab. VI.) Der große Karpfen wird geschuppt oder barbiert, ausgenommen und gewaschen. Der Rücken wird entweder ganz oder in drei Finger breite Streifen quer über den Fisch abgehäutet und mit feinem Speck gespickt, und der Fisch 12 Stunden mit Salz, Gewürz, Wurzeln, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Rotwein und Essig mariniert, dabei öfters umgewendet, damit das weichliche Fleisch Salz annehme. Dann legt man den Fisch, oder stellt ihn auf den Bauch in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Speckplatten ausgelegte Pfanne, kocht die Ingredienzen der Marinade mit Fleischbrühe oder Wasser aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, fügt ein wenig Weißmehl und etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs hinzu, kocht hiervon eine dünnseimige Sauce, gießt diese auf den Karpfen und macht denselben im heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Der Fisch muß schön braun und mit seinem Fond glänzend überzogen sein. Dazu giebt man eine braune Kapern-Sauce nach Nr. 91; auch kann man den Fond des Fisches, wenn er nicht zu salzig ist, mit ein wenig Bouillon von der Pfanne loskochen, durch ein feines Sieb gießen, abfetten, mit Kapern und einer Prise Zucker vermischen und als Sauce zum Fisch geben, oder ein braunes Ragout nach Nr. 850 unter b., unter welches man noch die in Wasser mit Salz und Essig abgekochte und in Stücke geschnittene Karpfenmilch gemischt hat, in einer Sauciere dazu servieren. — Garniert wird der gespickte

Karpfen mit gekochten Krebsen, mit einfachen oder mit Trüffeln verzierten großen Fisch-Kneffs, mit gebackenen Fisch-Filets, gespickter Kalbsmilch und großen weißen Champignons. — Einen großen **Zander** kann man, wenn er wie der gespickte Karpfen gehörig vorbereitet und alles übrige wie bei diesem beobachtet wird, auf dieselbe Weise bereiten.

738. Gepflückter Karpfen mit Sauce rémolade. Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gespalten, in Stücke geschnitten, gewaschen und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern abgekocht, nach dem Verkühlen zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, mit Beseitigung aller kleinen Gräten in Stücke gepflückt, mit einer Sauce rémolade vermischt, auf eine Schüssel angerichtet und mit Aspic, Kapern, Oliven, Pfeffergurken und Neunaugen verziert.

Vom Aal.

(S. Tab. III, Figur 18.)

Die Aale sind vom Juni bis August am wohlschmeckendsten.

739. Gekochter Aal mit Salbei. Der nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes abgestreifte Aal wird in Stücke geschnitten, sauber gewaschen und in Wasser mit Essig, Salz, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Salbei weichgekocht, wozu wenigstens 20 Minuten erforderlich sind. Will man ihn kalt auf den Tisch geben, so lasse man ihn in der Brühe verkühlen, richte ihn dann sauber mit dazwischengelegter Petersilie an, und gebe eine Sauce rémolade, auch wohl nur Essig, Öl und gehackte Petersilie dazu. — Will man den Aal warm auf den Tisch geben, so koche man ihn mit allen oben angegebenen Zuthaten und nur so vielem Wasser, daß es gerade darübersteht, ziemlich kurz ein, rechne auch beim Zugeben des Salzes auf das Einkochen, damit der Aal nicht zu salzig wird. Kartoffeln in der Schale oder geschält mit Wasser und Salz abgekocht und Gurkensalat passen dazu.

740. Aal in Bier gekocht. Dieser wird bereitet wie der Karpfen in Nr. 735; auch kann man Karpfen und Aal zusammen kochen.

741. Aal und Karpfen auf Matrosenart (franz. en matelote). Ein Karpfen von etwa 1 Kilo (2 Pfund) wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten. Ein Aal von gleichem Gewicht wird, nachdem die Haut davon abgestreift und der Aal gut gewaschen ist, gleichfalls in Stücke geschnitten. Man legt die Fischstücke in eine passende Kasserolle, fügt etwa 20 kleine Zwiebeln, die sauber abgezogen und in kochendem, gesalzenem Wasser 5 Minuten blanchiert sind, nebst etwas Gewürz, ein wenig Muskatblüte, 2 Lorbeerblättern, Salz und soviel Rotwein, daß die Fische damit bedeckt sind, hinzu und kocht die Fische zugedeckt auf raschem Feuer in etwa 20 Minuten gar. Dann läßt man ein gutes Stück frische Butter gelb werden, mischt etwas Mehl darunter,

thut die durch ein Sieb gegossene Fischbrühe, ein wenig Fleischbrühe, ein wenig Zucker und etwas Citronensaft hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce und gießt diese wieder auf den Fisch, fügt ein halbes Schock abgekochte, aus den Schalen gebrochene Krebsschwänze, 2 Dutzend abgeschwitzte Champignons, die in Wasser mit Salz und Essig gargekochte Karpfenmilch, auch nach Belieben ein paar Dutzend kleine Fisch-Kneffs (siehe Seite 11) hinzu und läßt das Ganze, welches nicht zu wenig Sauce haben darf, wieder siedendheiß werden.

742. **Aal auf dem Roste gebraten** (à la Tartare). Die nach Nr. 739 nicht zu weich gekochten Aalstücke werden auf einem Tuche abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz bestreut, in eine Mischung von geschmolzener, ziemlich abgekühlter Butter und Eidottern getaucht, in Semmel umgewendet, und auf dem Roste, welchen man zuvor mit einem genau nach der Größe des Rostes geschnittenen und auf beiden Seiten mit Öl bestrichenen Blatte Papier belegt hat, zu schöner Farbe gebraten. Dazu giebt man gewöhnlich eine Sauce ravigote oder rémolade nach Nr. 121 und 122.

743. **Aal im Ofen gebraten.** Aus den nach Nr. 739 nicht zu weich gekochten und abgetrockneten Aalstücken nimmt man die Gräte behutsam heraus, füllt die Öffnung mit einer feinen, mit Sardellenbutter und geschwitzten Kräutern vermischten Fisch-Farce, taucht die Aalstücke in lau zerlassene Butter, die mit einigen Eidottern vermischt ist, wendet sie in geriebener Semmel um, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, beträufelt sie mit Butter und bäckt sie im heißen Ofen gelbbraun. Dazu dieselben Saucen wie zum Aal in der vorigen Nummer.

744. **Mayonnaise von Aal.** Der abgestreifte Aal wird entweder mit der Rückengräte in Stücke oder in zwei langen Stücken von der Gräte los- und dann in Stücke von beliebiger Größe geschnitten, gewaschen, wie in Nr. 739 nicht zu weich gekocht, nach dem Erkalten zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce (Nr. 120), nach Art der Mayonnaise von Hühnern in Nr. 529, angerichtet und verziert.

745. **Roulade von Aal.** Ein großer Aal wird abgestreift und durch Abkratzen mit einem scharfen Messer von seinen feinborstigen Rücken- und Bauchflossen befreit. Dann schneide man, nachdem Kopf und Schwanz abgeschnitten sind, den Rücken des Aals der Länge nach auf (der Bauch muß zusammenbleiben), schneide die Rückengräte heraus, nehme den Aal aus, wasche ihn sauber und salze ihn scharf ein. Nach einigen Stunden trockne man ihn ab, belege ihn inwendig mit blätteriggepflückter Petersilie, streue die gehackten Dotter hartgekochter Eier und Pfeffer darüber, und rolle ihn vom Kopfe bis zum Schwanze fest zusammen. Ist der Aal sehr groß, so daß die Rolle zu dick wird, so schneide man ihn der Quere nach durch und mache zwei Rollen, oder rolle ihn der Breite nach zusammen. Die Rollen werden mit Bindfaden zusammengeschnürt, in eine

Serviette oder in starkes Papier gewickelt, noch einmal mit Bindfaden geschnürt und in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Salbei $1/2$—$3/4$ Stunden langsam gekocht, in der Brühe abgekühlt, auf eine Schüssel gelegt und mit einem beschwerten Brettchen gepreßt. Nach dem vollständigen Erkalten wird der Aal ausgewickelt, mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, sauber angerichtet, mit halberstarrtem Aspic bestrichen, daß er recht blank wird, und mit einer Sauce rémolade oder Essig und Öl auf den Tisch gegeben. — Man kann die Roulade auch so machen, daß man den Aal, nachdem er aufgeschnitten, gesalzen und abgetrocknet ist, mit einer nicht zu feinen Farce bestreicht, welche man von Aalfleisch nach Nr. 16 bereitet hat, grobwürfelig geschnittene Krebsschwänze, Pfeffergurken und hartgekochte Eidotter dick darüberstreut, den Aal dann aufrollt und weiter behandelt wie oben.

746. Aal in Aspic. Der wie zur Mayonnaise (Nr. 744) abgekochte Aal, oder die sauber und glattgeschnittenen Scheiben einer Aal-Roulade werden nach Angabe der Nr. 552 mit kräftigem Aspic (Nr. 38) in eine Form gebracht. Wenn der Aspic beim Anrichten auf eine Schüssel gestürzt ist, bekränzt man ihn noch mit gekochten Eiern, Krebsschwänzen, Pfeffergurken 2c.

Anmerkung. Man kann etwas von der Brühe, in welcher der Aal gekocht wurde, zur Bereitung des Aspic verwenden, doch muß sie mit dem Stande vor dem Klären desselben vermischt werden.

747. Spick=Aal oder geräucherter Aal wird als Beilage einiger Gemüse, vorzüglich grüner Erbsen gegeben. Der geräucherte Aal wird gut gewaschen, in Stücke geschnitten, kurze Zeit in Wasser gekocht, von der Haut befreit, mit Pfeffer bestreut; in Butter und Semmel gewendet und auf dem Roste über Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten. Man kann den Aal auch mit Bier, ein wenig Essig, Gewürz, Scheiben oder Schalen von Citronen, Salz und einer Prise Zucker kochen und kurz einschmoren.

Vom Barsch, auch Bärsch.

(S. Tab. III, Fig. 2 und 4.)

Der Barsch laicht im April und Mai, und ist in dieser Zeit mager und unschmackhaft.

748. Barsche mit holländischer Sauce. Die geputzten und ausgenommenen Barsche werden aus den Gräten und in Stücke geschnitten und nach Angabe der Nr. 705 gekocht. Ein tüchtiges Überwallen ist aber notwendig, weil das harte Fleisch der Barsche mehr Feuer vertragen kann, als das zartere Fleisch der Zander. Dazu eine holländische Sauce nach Nr. 78 und Kartoffeln nach Nr. 602.

749. Barsche in Wein gekocht. Man schneidet die sauber geschupp=

ten Barsche in hübsche Stücke, legt sie in eine Kasserolle, thut Salz, eine in feine Scheibchen geschnittene Zwiebel, einige Gewürznägel, ein Lorbeerblatt, ein Bündchen Petersilie und ein wenig Butter hinzu, gießt etwas Fleischbrühe und soviel weißen Wein darauf, daß die Barsche mit der Flüssigkeit reichlich bedeckt sind, und läßt sie auf ziemlich starkem Feuer garkochen. Dann rührt man ein gutes Stück frische Butter mit ein wenig Mehl in einer Kasserolle zusammen, fügt die durch ein Sieb gegossene Brühe der Barsche hinzu, kocht dies unter beständigem Rühren zu einer seimigen Sauce ein, würzt diese mit feinem weißen Pfeffer, Muskatnuß und etwas Sardellenbutter, richtet die Barsche in guter Ordnung auf eine Schüssel an und gießt die Sauce darüber. — Übrigens können die Barsche auch wie die Hechte in Nr. 726 gekocht werden.

750. **Barsche mit Petersilie** werden nach Nr. 708 bereitet.

751. **Nackte Barsche.** Man kocht die ungeschuppten, ausgenommenen Barsche ganz, so wie sie sind, in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern gar, läßt sie in der Brühe beinahe erkalten, nimmt sie heraus, nimmt die Schuppen sauber ab, zieht auch die roten Flossen heraus, legt die Barsche in guter Ordnung auf eine Schüssel, bestreicht sie nach vollständigem Erkalten mit halberstarrtem Aspic, verziert sie in schönem Muster mit Sardellen, Petersilienblättern, Kapern, Pfeffergurken, roten Rüben ꝛc., besteckt sie mit den roten Flossen, beträufelt sie vorsichtig, daß man die Verzierung nicht abspült, mit Aspic, damit sie recht blank werden, garniert den Rand der Schüssel mit Aspic, und giebt sie mit der Sauce Nr 121 oder 122 auf die Tafel.

752. **Kaul-Barsche.** Man zieht den Stachel auf dem Rücken der Kaul-Barsche aus, putzt und wäscht sie sauber, und kocht sie mit feingeschnittenen Zwiebeln, ein wenig gestoßenem Gewürz, Weißbier, Salz, Wein, Citronenscheiben und ein wenig Butter gar und ziemlich kurz ein, macht die Brühe mit Butter, welche mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel verrührt ist, seimig und läßt die Fische noch ein wenig mit der Sauce durchkochen.

753. **Barsche auf holländische Art.** Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Barsche werden, wenn sie nicht zu groß sind, ganz mit wenig Wasser, Salz, Butter, blätteriggepflückter Petersilie und kleinen Petersilienwurzeln, an welchen man einige grüne Blätter läßt, weich- und ein wenig kurzgekocht; man legt die Wurzeln zwischen die in guter Ordnung auf eine Schüssel angerichteten Fische, gießt ein wenig von der Fischbrühe darunter und giebt frische Butter dazu. Zierlich geschnittene, zusammengelegte Butterbrötchen von schwarzem und weißem Brot werden dazu herumgereicht.

754. **Wels.** (S. Tab. III, Fig. 14.) Der kleine Wels wird ganz, der große in Tranchen geschnitten, nach Nr. 705 gekocht. Man nehme ihn aber nicht gleich nach dem Aufkochen vom Feuer, sondern lasse

ihn langsam etwa 10 Minuten kochen und setze ihn dann erst zugedeckt bei Seite. Man giebt braune Butter und Mostrich, eine holländische, eine Kapern- oder Sardellen-Sauce und abgekochte Kartoffeln dazu. Auch kann man das Mittelstück des großen Fisches 24 Stunden marinieren und nach Angabe der Nr. 737 im Ofen garmachen und eine Sauce wie dort dazugeben.

755. **Quappe oder Aalraupe.** (S. Tab. III, Fig. 16.) Die Leber ist das Vorzüglichste an der Quappe und wird als ein Leckerbissen betrachtet. Hauptsächlich wird sie zur Bereitung von Ragouts verwendet und zu diesem Zweck in Wasser mit Salz und Essig, Gewürz und Zwiebeln abgekocht; 5—10 Minuten sind dazu nötig. — Die Quappe selbst wird sauber abgeschabt und gewaschen, in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz und Essig, Gewürz und Zwiebeln abgekocht, mit brauner Butter und Mostrich oder mit einer Speck-Sauce nach Nr. 84 aufgetischt, auch mit Petersilie nach Nr. 708, oder in Bier nach Nr. 735 gekocht. Auch kann man sie kalt mit Essig und Öl speisen.

756. **Barbe.** Diese Fische kocht man, nachdem man sie geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten hat, wie den Zander in Nr. 708 mit Petersilie, oder man kocht sie einfach mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln gar und speist sie warm mit brauner Butter oder kalt mit Essig und Öl oder einer Sauce rémolade Nr. 122. Der Rogen der Barbe gilt für ungesund und wird deshalb nicht gegessen.

Im Mai ist die Laichzeit der Barbe; am besten schmeckt dieser Fisch vom September bis April.

Von der Schleie.

(S. Tab. III, Fig. 13.)

Die Schleie legt im Monat Juni ihre Eier ab, und ist in dieser Zeit am wenigsten schmackhaft.

757. **Schleien mit Petersilie.** Nachdem die Schleien nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, werden sie nach Nr. 708 zubereitet.

758. **Schleien in Bier gekocht.** Siehe Nr. 735. Kartoffeln und Salat sind dazu passend.

759. **Schleien mit saurer Sahne und Kapern.** Man kocht die in Stücke geschnittenen Schleien mit wenig Wasser, Salz, einer Zwiebel und einem Stückchen Butter gar, macht die Brühe mit etwas Mehl, welches mit einem Stückchen Butter zusammengerührt worden, seimig, thut Muskatnuß, Pfeffer, Citronenscheiben und Kapern daran, läßt die Fische noch eine kurze Zeit damit kochen und zieht sie zuletzt mit einigen Eidottern, die mit etwas saurer Sahne recht klargequirlt sind, ab.

760. Blaugekochter Blei wird wie der blaue Karpfen in Nr. 732 bereitet. Die Laichzeit des Bleies ist April und Mai.

761. Blei in Bier gekocht. Siehe Nr. 735. Das Blut des Bleies wird beim Zurichten in Essig aufgefangen.

762. Gebackener Blei wird gleich dem gebackenen Zander in Nr. 714 zubereitet.

Von der Karausche.

(S. Tab. III, Fig. 9.)

Die Karausche laicht im April und Mai und ist zu dieser Zeit am wenigsten schmackhaft.

763. Karauschen mit Butter-Sauce. Die geschuppten und gutgereinigten Karauschen werden, je nach ihrer Größe, in zwei oder mehr Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz, Gewürz und Zwiebeln abgekocht. Auf 1½ Kilo (3 Pfund) Fische rühre man etwa ¼ Pfund (125 Gr.) frische Butter mit ein paar Eßlöffeln weißer geriebener Semmel, etwas feinem weißen Pfeffer und geriebener Muskatnuß zusammen, füge etwas Fischbrühe und etwas Wasser hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce, lege die Fische aus ihrer Brühe in diese Sauce, thue etwas Citronensaft oder einige Citronenscheiben daran, lasse die Fische hiermit noch einige Minuten kochen, und ziehe sie zuletzt mit einigen mit etwas Wasser klargequirlten Eidottern ab.

764. Karauschen mit Dill. Die Karauschen werden in Wasser mit Salz &c. abgekocht, wie in der vorigen Nummer. Auf 1½ Kilo (3 Pfund) Fische rühre man etwa ¼ Pfund (125 Gr.) Butter mit 50 Gr. Mehl zusammen, füge dann etwas gehackten Dill, ein wenig Muskatnuß, etwas Fischbrühe und ¾ Liter Sahne hinzu, koche hiervon unter stetem Rühren eine seimige Sauce, lege die Fische aus ihrem Wasser auf ein Tuch, lasse sie abtropfen, richte sie an und gieße die Sauce, welche man nach Belieben zuletzt mit einigen Eidottern abquirlen kann, darüber.

Von der Forelle.

(S. Tab. III, Fig. 1.)

Die Laichzeit dieses Fisches fällt im Herbst. Am schmackhaftesten ist die Forelle vom Mai bis August.

765. Forellen, blaugekocht. Die Forellen werden mit der gehörigen Vorsicht ausgenommen und gewaschen, damit dabei der sie bedeckende Schleim nicht verletzt wird, mit kochendem oder kaltem Essig geblaut (Nr. 720) und nach Anweisung der Nr. 705 gekocht, wobei man ein wenig Essig an das Wasser gießt. — Da die Forellen sehr aufreißen

und dadurch unansehnlich werden, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, so lasse man sie, um das Aufreißen möglichst zu verhüten, nach dem Blauen noch wenigstens eine Stunde ungekocht stehen. — Man giebt frische Butter, gehackte Petersilie und Essig oder auch die Saucen Nr. 78 und 105 dazu.

766. Kalte Forellen in Aspic. Die Forellen, welche wie in der vorigen Nummer geblaut und gekocht sind, werden nach dem Erkalten aus ihrer Brühe gehoben, vorsichtig abgetrocknet, damit das Blau nicht zerstört wird, auf eine große Schüssel gelegt und mit halberkaltetem Aspic so oft übergossen, daß sie spiegelblank und glatt mit demselben bedeckt sind. Man richte sie dann mit der größten Behutsamkeit, ohne den blanken Überzug zu verletzen, in guter Ordnung auf eine Schüssel an, bekränze sie sauber mit gepflückter Petersilie oder Aspic-Croutons und gebe eine Sauce Nr. 121 oder 122 dazu.

767. Gebackene und gebratene Forellen. Diese werden nach Anweisung der Nr. 714 und 715 bereitet.

Von der Muräne.

(S. Tab. III, Fig. 12.)

768. Gekochte Muränen. Die Muränen werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann läßt man Wasser mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln kochen, legt die Muränen hinein, läßt sie gut aufkochen und dann vom Feuer entfernt und verdeckt noch eine Viertelstunde langsam ziehen. Man giebt frische Butter, Essig und gehackte Petersilie, auch wohl eine Sauce nach Nr. 78 und 105 dazu. — Die Muränen sollen vom Februar bis März am besten schmecken.

769. Gebratene und gebackene Muränen. Die zugerichteten Muränen werden mit Salz und Citronensaft ein paar Stunden mariniert, abgetrocknet, in Mehl leicht gewendet, mit Ei und geriebener Semmel paniert und in Butter gar und auf beiden Seiten gelbbraun gebraten. — Die gebackenen Muränen werden ebenso vorbereitet, in Backbutter zu schöner Farbe und gar ausgebacken und beim Anrichten mit schön grün- und krausgebackener Petersilie garniert. Eine gute, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs wird dazugegeben. — Die gebackenen Muränen sind außerordentlich wohlschmeckend.

770. Muränen und andere Fische zu marinieren. Die Muränen werden wie in Nr. 768 gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. — Nicht zu scharfer Weinessig oder halb Bier- und halb Weinessig wird mit ein wenig Salz, scheibiggeschnittenen Mohrrüben, Sellerie, Zwiebeln, Gewürz, Estragon, ein paar Blättern Basilikum und Thymian aufgekocht; die Muränen werden dann mit dazwischengelegten Citronenscheiben, Lorbeerblättern und mit den in dem Essig gekochten Wurzeln,

Zwiebeln und Gewürz in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet und mit dem verkühlten Essig übergossen. Nach dem Erkalten wird das Gefäß mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Aal, Lachs, Karpfen, Forellen, Wels rc. werden auf eben diese Weise mariniert, auch kann man die Fische, welche viel Gallertstoff enthalten, wie der Aal und Lachs, in kurzer Brühe garkochen, die Brühe dann auf raschem Feuer einkochen und etwas davon unter den Essig mischen, mit welchem man die Fische bedeckt.

771. **Madüe-Muräne.** Diese Muräne wird geputzt, sauber zugerichtet, und, entweder ganz oder in Stücke geschnitten, nach Nr. 705 gekocht. Eine weiße Kräuter-Sauce nach Nr. 105, oder eine holländische Sauce nach Nr. 77 und 78 ist dazu passend; auch wird Essig, gehackte Petersilie und frische Butter dazugegeben. Ebenso kann man sie wie den Hecht in Nr. 726 kochen.

772. **Stinte mit saurer Sahne.** Zu den Stinten wird Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Gewürz und Kümmel etwa 10 Minuten lang gekocht, durch ein Sieb gegossen und wiederum aufs Feuer gesetzt. Sobald die Brühe tüchtig wallt, thut man die gutgewaschenen Stinte hinein, läßt sie gut aufkochen und dann zugedeckt noch etwa 10 Minuten langsam zur Seite des Feuers ziehen, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb oder in einen Durchschlag, vermischt sie mit einer Sauce nach Nr. 84, welche mit Brühe von den Stinten und ein wenig gestoßenem und gesiebtem Kümmel bereitet ist, und läßt sie hiermit noch einmal aufkochen. Die Sauce kann scharf sein, da die Stinte sehr weichlich sind.

773. **Stinte auf eine andere Art.** Die Stinte werden wie in der vorigen Nummer abgekocht, mit einer Sauce nach Nr. 85 vermischt und noch einmal aufgekocht. — Auch kann man die Stinte, so wie sie aus der Brühe kommen und abgetropft sind, auf eine Schüssel anrichten und eine Mischung von geriebenem Meerrettich, geriebenen Äpfeln, Essig, Salz und Zucker in einer Sauciere daneben auf den Tisch geben.

774. **Gebackene Stinte.** Die Stinte werden gewaschen und eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl gewälzt und entweder so, oder außerdem noch mit Ei und geriebener Semmel paniert, in heißer Backbutter zu schöner Farbe ausgebacken. Wenn man sie zu Sauerkohl giebt, so reihe man sie nach dem Abtrocknen zu 6—8 Stück auf Zahnstocher oder dünne zu diesem Zwecke geschnittene Hölzchen auf die Weise auf, daß man das Hölzchen durch die Augen der Stinte sticht und diese recht fest aneinander drückt; alsdann paniert man sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie kurz vor dem Gebrauche rasch aus. Sie dürfen aber nicht lange warm stehen, weil sie sonst trocken werden. Die Hölzchen werden nach dem Backen behutsam herausgezogen.

775. **Frische Heringe zu rösten.** Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, ohne den Bauch aufzuschneiden, und sauber gewaschen.

Man mariniert sie dann mit Salz, Pfeffer und Citronensaft, oder man bestreut sie ganz einfach nur mit Salz, durchsticht oder stippt sie jedoch vorher mit einer Gabel, damit das Salz das Fleisch der Heringe durchdringe. Nach einigen Stunden trocknet man sie mit einem Tuche sehr gut ab, bestreicht sie mit gutem Öl, legt sie auf einen zuvor heißgemachten und mit Öl bestrichenen Rost und bratet sie auf scharfer Glut unter wiederholtem Bestreichen mit Öl auf beiden Seiten bräunlich und gar. Beim Umwenden der Heringe sei man behutsam, indem die Haut derselben gern an dem Roste hängen bleibt. Essig, Öl und gehackte Petersilie wird zu den gerösteten Heringen serviert, oder eine Mischung von Citronensaft, etwas weißem Wein, Öl, etwas Zucker, einigen feingehackten und in Wasser blanchierten Schalotten, Salz und Pfeffer in einer Sauciere dazugegeben.

776. **Gebratene oder gebackene frische Heringe.** Die gebratenen oder gebackenen frischen Heringe werden ebenso zubereitet, wie die Muränen in Nr. 769.

777. **Gesalzene und getrocknete Heringe zu braten.** Man wässere die gut abgewaschenen gesalzenen Heringe 12—24 Stunden ein, hänge sie an Stöcken, welche man durch den Kopf sticht, an die Luft und lasse sie so trocknen; wickele sie dann einzeln in mit Butter und Öl bestrichenes Papier und brate sie unter öfterem Umwenden auf dem Roste. Beim Anrichten nehme man sie aus dem Papier, beträufele sie mit Citronensaft, oder gebe sie mit in Viertel geschnittenen Citronen auf den Tisch. Man kann die Heringe auch in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten gelblich braten. Salat ist dazu passend.

778. **Heringe zu marinieren.** Die gesalzenen Heringe werden gewässert, ausgenommen, mit ihrer Milch und mit in Ringe geschnittenen Zwiebeln, ganzen Schalotten, engl. Gewürz, Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Kapern und geschnittenen Pfeffergurken in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet, mit abgekochten und erkaltetem Essig übergossen, mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Beim Gebrauche wird ein wenig Öl darübergegeben. Noch milder schmecken sie, wenn man den Essig und die Heringsmilch zusammen quirlt, ein klein wenig Zucker dazu thut, und außerdem wie oben behandelt.

779. **Geröstete frische Heringe zu marinieren.** Man läßt die nach Nr. 775 gerösteten frischen Heringe erkalten, schichtet sie mit Citronenscheiben und Lorbeerblättern in ein Gefäß, und übergießt sie mit Bieressig, welchen man mit geschnittenen Zwiebeln, Gewürz, etwas Ingwer, ein paar Blättern Thymian und Basilikum und ein wenig Salz abgekocht und durch ein Sieb gegossen hat, nach dem Erkalten desselben.

780. Neunaugen zu rösten. — Marinierte Neunaugen. (S. Tab. III, Fig. 17.) Man thut die Neunaugen in ein Gefäß mit hohem Rande, bestreut sie reichlich mit Salz und läßt sie darin sich tot laufen. Nach einigen Stunden befreit man sie durch Abreiben mit Salz von ihrem Schleim, nimmt sie aus, wäscht sie, trocknet sie gut ab, taucht sie in zerlassene Butter, legt sie auf einen heißgemachten, mit Öl bestrichenen Rost, bestreut sie mit feinem Pfeffer, oder mit einer Mischung von Pfeffer, Nelken und Muskatblüte, und röstet sie auf scharfer Kohlenglut gar und auf beiden Seiten schön gelbbraun, wozu etwa 10—12 Minuten erforderlich sein werden. Man tischt sie mit frischer Butter auf. — Mariniert werden die Neunaugen wie die Heringe in Nr. 779.

781. Gesalzene Heringe zum Garnieren der Gemüse zu braten. Die gesalzenen Heringe werden aus Gräten und Haut geschnitten, in Milch gelegt, nach einer Stunde abgetrocknet, noch einmal durchgeschnitten, mit Ei und Semmel paniert und in Butter auf beiden Seiten gelbbraun gebraten.

782. Seestinte werden nach Angabe der Nummern 772, 773 und 774 bereitet.

783. Makrelen auf verschiedene Art. Nachdem man die Makrelen ausgenommen, gewaschen und mit kochendem Essig übergossen hat, koche man sie in einer Marinade nach Nr. 705, zu welcher man noch Essig gießt, in der dort beschriebenen Weise ab und gebe sie mit brauner Butter und Mostrich, oder mit einer holländischen, Kräuter- oder Austern-Sauce nach den Nummern 78, 105, 112 auf den Tisch. — Man kann sie auch in der Brühe erkalten lassen und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie oder mit einer Mayonnaisen- oder Remoladen-Sauce nach Nr. 120 und 122 auftischen. — Desgleichen kann man sie wie die Forellen in Nr. 766 bereiten, oder mit Krebsschwänzen und Aspic nach Angabe der Nr. 554 in guter Ordnung in eine Form legen und nach dem Erkalten und Ausstürzen auf einer Schüssel mit einer Mayonnaisen-Sauce servieren.

Vom Lachs.

(S. Tab. III, Fig. 7, 8 und 11.)

Die Laichzeit des Lachses tritt nicht in allen Gegenden zu einerlei Zeit ein. In Deutschland fällt sie im Mai. Nach dem Laichen ist das Fleisch des Fisches minder rot als sonst, und ist trocken und unschmackhaft. Der Rheinlachs ist röter und fetter als der Weser- und Elbelachs und wird deshalb diesem vorgezogen.

784. Frischer Lachs. Der Lachs wird geschuppt, ausgenommen, von den Kiemen befreit, sauber gewaschen und entweder ganz oder in Scheiben oder Portionsstücke geschnitten in einer Marinade nach Angabe

der Nr. 705 gekocht. — Man setze der Marinade noch etwas Essig zu. — Ist der Fisch groß, so lasse man ihn nach dem Aufkochen noch 10 Minuten langsam fortkochen und setze ihn dann erst gut verdeckt zum Nachziehen zur Seite des Feuers. — Der Lachs, im ganzen Stück gekocht, muß scharf gesalzen werden. — Bisweilen zieht man dem Lachs, wenn er angerichtet ist, die Haut ab und bestreicht ihn mit einer nicht zu dicken Fleischglace, bestreut ihn auch wohl mit gehackter Petersilie und dem gehackten Dotter hartgekochter Eier. — Man giebt frische Butter, Essig und Petersilie dazu, auch sind die Saucen Nr. 78, 90, 91, 103, 105, 112 dazu passend. Kalt giebt man den Lachs mit Essig, Öl und Petersilie, oder mit den Saucen Nr. 120, 121, 122 auf den Tisch.

785. Lachs im Ofen geschmort. Der Lachs wird, nachdem er wie in der vorigen Nummer vorbereitet ist, mit einer Gabel wiederholt durchstochen, mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Salz und Essig 12 Stunden mariniert und dann wie der Karpfen in Nr. 737 im Ofen schön braun- und gargeschmort. Dazu passen die Saucen Nr. 91, 103, 105, 112 auch ein Ragout nach Nr. 850 unter b.

786. Lachs auf Schweizer Art. Man schneide den Lachs in hübsche Stücke und lege diese in guter Ordnung in eine breite Kasserolle, in welcher man zuvor einen guten Teil feingehackte feine Kräuter (Petersilie, Schalotten oder Schnittlauch, Estragon und Champignons) mit etwas Butter geschwitzt hat, füge etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer hinzu, gieße etwas Fleischbrühe oder Wasser und etwas weißen Wein darauf, koche den Fisch auf gelindem Feuer gar, schöpfe die Brühe davon ab, vermische dieselbe mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, koche hiervon eine seimige Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, die mit ein wenig Wein oder Wasser klargequirlt sind, vermische sie mit Sardellenbutter und Kapern, gieße die Sauce auf den Fisch und lasse diesen wieder siedendheiß werden.

787. Gratin von Lachs. Der Lachs wird in dünne, saubere Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Citronensaft mariniert und mit einer Fisch-Farce nach Nr. 16 wie das Gratin von Zander in Nr. 717 bereitet.

788. Sautee von Lachs mit Ragout fin. Hierzu schneidet man den Lachs in kotelettesförmige Filets, mariniert diese und macht sie gar, wie es in Nr. 709 angegeben ist, richtet die Filets in schönem Kranze auf eine Schüssel an, bestreicht sie mit einer Mischung von Fleischglace und Krebsbutter, und richtet in die leere Mitte des Kranzes ein Ragout nach Nr. 850 unter b. an. Den Rand der Schüssel kann man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig garnieren.

789. Mayonnaise von Lachs. Der in Stücken abgekochte, oder nach Angabe der Nr. 709 in Öl statt in Butter sautierte und erkaltete Lachs wird nach Art der Nr. 529 mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce angerichtet.

Andere Fische.

790. Dorsch. Dieser wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und nach Nr. 705 gekocht. Er wird mit brauner Butter, Mostrich und Kartoffeln und allen in derselben Nummer angegebenen Saucen aufgetischt. Der Dorsch, geschätzt wegen seines zarten, weißen und schmackhaften Fleisches, wird das ganze Jahr hindurch, besonders aber im Juni, gefangen.

Anmerkung. Man kocht Seefische gewöhnlich nur mit Wasser und Salz, ohne irgend eine andere Zuthat von Gewürzen ꝛc.

791. Gebackener Dorsch wird wie der gebackene Zander in Nr. 714 bereitet.

792. Schellfisch. Der Schellfisch wird abgeschuppt, wobei man sich vor dem Zerdrücken seines Fleisches, welches sehr weich ist, in acht zu nehmen hat, und nach Angabe der Nr. 705 gekocht. Alle dort angegebenen Saucen sind zum Schellfisch passend. — Auch wird der

793. Schellfisch mit feinen Kräutern wie der Zander in Nr. 709; ebenso der

794. Schellfisch à la Béchamel nach Nr. 716, und

795. Gebackener Schellfisch nach Art der Nr. 714 zubereitet.

Die Laichzeit der Schellfische fällt im Februar. Die größesten Schellfische werden vom November bis zum Januar gefangen, von da bis Mai kommen dann die kleineren zum Vorschein.

796. Kabeljau. (S. Tab. III, Fig. 5.) Der Kabeljau wird geschuppt und sauber zugerichtet, wobei man die zähe, lederartige Haut, welche im Bauche des Fisches an der Rückengräte sehr festsitzt, herausschneiden und das unter der Haut befindliche Blut herauskratzen muß. Man kocht ihn wie den ganzen Zander in Nr. 705. — Ist der Fisch groß, so lasse man ihn nach dem Aufkochen noch 5—10 Minuten langsam fortkochen und setze ihn dann gut verdeckt zum Nachziehen zur Seite des Feuers. — Beim Anrichten wird er, wie überhaupt alle ganzen Seefische, mit einer Mischung von grobgehackten, hartgekochten Eidottern und Petersilie (welche Mischung man in der Küchensprache „Natürell“ nennt) bestreut und mit brauner Butter und Mostrich, auch mit allen beim großen Zander aufgeführten Saucen aufgetischt. — Sehr geeignet ist dazu eine Sauerampfer-Sauce nach Nr. 101.

797. Gratinierter Kabeljau. Der Kabeljau wird in Hälften gespalten und von der großen Gräte, den Bauchgräten und der Haut befreit. Man wäscht alsdann die beiden großen Filets, stutzt sie länglich-viereckig zu, mariniert sie einige Stunden scharf mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilienzweigen, trocknet sie gut ab, legt das eine Fisch-Filet auf ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr, bestreicht es dünn mit lockerer Farce, welche man von dem Abgang des Fisches und etwas Hechtfleisch bereitet und nach Belieben mit feingehackter, in Butter geschwitzter Petersilie, Schnittlauch und Champignons vermischt hat, deckt

das zweite Fisch-Filet darüber, bestreicht dies gleichfalls mit Farce, bestreut den Fisch mit einer Mischung von geriebener Semmel und Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber, gießt ein wenig Wein, Fleischbrühe oder Wasser darunter, und bäckt den Fisch im nicht zu heißen Ofen in etwa einer halben Stunde gar und zu schöner bräunlicher Farbe. Dazu giebt man eine weiße Kräuter- oder eine Austern-Sauce nach Nr. 105 oder 112. — Auf diese Weise bereitet, schmeckt der Kabeljau ganz vorzüglich gut.

798. **Laberdan.** Der eingesalzene Kabeljau heißt Laberdan. Dieser wird 2—3 Tage vor dem Kochen unter öfterem Wechsel des Wassers, womöglich in weichem Wasser, gewässert und auf die Art ausgeputzt, daß man das Gelbe davon abschneidet. Eine Stunde vor dem Anrichten wird er mit weichem Wasser und einem Stückchen Butter an das Feuer gesetzt, wo er nur ziehen darf, und endlich im Augenblicke des Anrichtens bis zum Punkt des Kochens gebracht. Er wird mit brauner Butter und Mostrich, auch mit den Saucen Nr. 87, 88, 93 und mit Kartoffeln auf den Tisch gegeben.

799. **Klippfisch.** Der gesalzene und getrocknete Kabeljau heißt Klippfisch. — Man schneide den Fisch in Stücke, lege ihn 24 Stunden vor der Zeit, wo er gebraucht werden soll, in kaltes weiches Wasser, gieße dieses von Zeit zu Zeit ab und wieder frisches darauf. Dann putze man alles Bräunliche und Gelbe von dem Fisch ab, setze ihn mit kaltem weichen Wasser zum Feuer, lasse ihn einige Stunden langsam ziehen und zuletzt bis zum Kochen heiß werden. Die Saucen Nr. 87, 88, 93 und 98 sind dazu passend. Will man den Klippfisch zu grünen Erbsen oder weißen Rüben geben, wie er von vielen gern gegessen wird, so pflücke man den wie oben zubereiteten Fisch in kleine Stücke und menge ihn unter die genannten Gemüse, nachdem diese fertig zubereitet sind.

800. **Stockfisch (Gedörrter Kabljau).** Größtenteils erhält man den Stockfisch schon aufgeweicht und ausgewässert. Will man selbst denselben aufweichen, so schneide man die Flossen und die Knochen des Kopfes ab, mache den Fisch naß, klopfe ihn zwar derb, doch nicht zu gewaltig mit einem hölzernen Hammer, daß er mürbe wird. Hierauf lege man ihn 24 Stunden in weiches Wasser, unter welches man einen Löffel voll Pottasche mischt; am andern Tage bringe man ihn in ein Gefäß mit Lauge, wie man sie von Buchholz-Asche und ungelöschtem Kalk zum Kochen der Seife bereitet, und lasse ihn so lange (vielleicht zwei Tage) darin liegen, bis er aufgeweicht ist. Nun wässere man ihn wieder, unter öfterem Wechsel des Wassers, in weichem Wasser so lange, bis er weiß geworden ist. Dann schneide man alles Gelbe davon ab und den Fisch aus Haut und Gräten und in Stücke, lege ihn wieder in Wasser und setze ihn zwei Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo er nach und nach warm, doch ja nicht heiß werden darf. Um den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches zu beseitigen, bringt man ungefähr soviel glühende, jedoch

nicht hellbrennende Holzkohlen, als es Stockfisch ist, an welchen aber keine Asche hängen darf, in das Wasser, worin der Stockfisch gekocht wird, welche, da sie nur auf der Oberfläche desselben schwimmen, vor dem Anrichten leicht mit einem Schaumlöffel hinweggenommen werden können. — Im Moment des Anrichtens setze man den Stockfisch auf starkes Feuer, gebe ein paar Messerspitzen Sal Tartari daran und lasse ihn bis zum Punkt des Aufkochens heiß werden, nehme ihn vom Feuer und hebe ihn nach einigen Minuten mit einem Durchschlage aus dem Wasser. (Besser ist es, wenn man ihn in einer Fisch-Kasserolle mit einem Heber aufsetzt; man kann ihn dann auf einmal ausheben.) Nach dem Abtropfen salze man den Fisch leicht und gebe ihn mit brauner Butter und Mostrich oder mit einer Sauce nach Nr. 93 auf den Tisch. — Schmackhafter ist der Fisch mit folgender Sauce: Ein paar Zwiebeln werden scheibig geschnitten und mit Butter weich-, jedoch nicht gelbgeschwitzt. Dann fügt man etwas von den beim Ausputzen des Stockfisches entstandenen Abfällen, eine gute Prise Pfeffer, eine Tasse Fleischbrühe und eine Tasse Wasser hinzu, läßt dies etwa 10 Minuten langsam kochen und gießt die Brühe durch ein Sieb. Hierauf rührt man etwa ¼ Pfund (125 Gr.) Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl zusammen, setzt die Stockfischbrühe und noch etwas kaltes Wasser hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine dicke Sauce ab, legiert diese mit einigen Eidottern und würzt sie mit Muskatnuß und Salz.

Der Stockfisch kann auch auf folgende Weise zum Feuer gebracht werden: Wenn der Fisch weiß ausgewässert ist, putze man die Haut sauber ab, schneide den Fisch in Stücken davon los, lege ein nasses Tuch in einen Durchschlag, die unverletzte Haut darauf und in diese den von den Gräten befreiten Fisch, binde das Tuch wie zu einem Pudding zusammen, setze den Fisch in kaltem Wasser zum Feuer, lasse ihn nach und nach heiß werden und zuletzt bis zu dem Punkt des Kochens kommen. — Nach dem Ausheben aus dem Wasser lasse man den Fisch so lange in der Serviette, bis er keine Feuchtigkeit mehr von sich giebt, löse den Bindfaden, decke eine Schüssel darüber, stülpe den Fisch um, nehme die Serviette ab und überstreue den Fisch leicht mit Salz.

Man kann den wie einen Pudding angerichteten Stockfisch schnell mit einer recht dicken Butter-Sauce und dann mit in Butter schön gelbgebratener geriebener Semmel überziehen; doch muß noch Sauce besonders dazugegeben werden.

Will man gern übriggebliebene Reste von Stockfisch verwerten, so kann man denselben auch mit Sahne zubereiten, wodurch erstere ein sehr wohlschmeckendes Gericht abgeben. Man befreit diese Reste von den Gräten, thut Butter in eine Kasserolle und läßt sie darin auf dem Feuer zerlaufen, thut eine feingeschnittene Zwiebel mit ein wenig Mehl hinein, schwitzt beides darin gelb, rührt sodann die Sahne darunter und läßt dies alles recht langsam kochen. Nachdem man die Reste von dem Stockfisch

nebst etwas Salz und ein wenig zartgeschnittener Petersilie in die Sauce hineingebracht, kocht man ihn nicht etwa, sondern läßt ihn nur recht heiß darin werden, bevor man ihn anrichtet.

801. Stockfisch mit jungen Feldschoten und Möhren. Nachdem man den Stockfisch wie nach der vorhergehenden Weise behandelt, wird das Fleisch von allen Gräten befreit, zerkleinert, in brauner Butter geschmort und dann unter das bereits fertig gekochte Gemüse gemischt. Beim Anrichten kann man noch in Butter geröstete geriebene Semmel nebst Pfeffer und Muskatnuß darüber geben und mit Croutons ꝛc. garnieren. — Auch kann man den in Butter gesottenen oder geschmorten Stockfisch in einer Assiette besonders anrichten.

802. Pannfisch. Nachdem der Stockfisch, wie in der vorigen Nummer beschrieben wurde, vorbereitet, gekocht und aus dem Wasser gehoben ist, läßt man ihn auf einem Tuche gut abtropfen und hackt ihn mit einem Wiegemesser ganz fein, bei welcher Gelegenheit man die sich noch vorfindenden Gräten beseitigt. — Ein guter Teil Zwiebeln wird feingehackt und mit einem guten Stück Butter weich- und weißgeschwitzt, der Stockfisch nebst Salz und Pfeffer dazugethan und unter öfterem Umrühren gut durchgeschwitzt. Vorher habe man nach Angabe der Nr. 605 ziemlich steife geriebene Kartoffeln bereitet; man vermische diese mit dem Fisch, rühre die Mischung recht heiß, thue noch etwas frische Butter daran und richte sie recht sauber auf eine Schüssel an. — Nach Belieben kann man dieses Gericht mit in kleine hübsche Stücke geschnittenem und nach Art der gebackenen Zander in Nr. 714 zubereitetem Kabeljau, Dorsch oder anderem Seefisch garnieren, auch mit in Butter gelbgebratener geriebener Semmel überziehen.

803. Steinbutte. (S. Tab. III, Fig. 6.) Die Steinbutte wird abgekratzt, ausgenommen, durch Ausschneiden der Steine von denselben befreit, gut gewaschen, mit der weißen Seite nach oben in ein dazu passendes, mit einem Einsatz versehenes Geschirr gelegt, mit so vielem Wasser, daß sie reichlich damit bedeckt ist, und dem nötigen Salze auf starkes Feuer gesetzt, rasch zum Kochen gebracht, noch 10—15 Minuten sehr langsam auf gelindem Feuer gekocht und dann zugedeckt zum Nachziehen bei Seite gesetzt. Die Saucen Nr. 78 (holländische), 112 (Austern-), 114 (Ravigote-), 116 (Krebs-Sauce), 117 (Hummer-Sauce) passen dazu. — Auch mit brauner Butter, Mostrich und Kartoffeln kann sowohl dieser, als überhaupt jeder Seefisch auf den Tisch gegeben werden. — Man belegt die Schüssel oder das Brett, auf welches man die Steinbutte anrichtet, mit einer Serviette, und macht, um das Vorlegen zu erleichtern, mit dem Messer zuerst in der Mitte des Fisches vom Kopfe bis zum Schwanze einen Einschnitt und bezeichnet dann durch Querschnitte hübsche Portionsstücke. — Manche kochen und richten die Steinbutte auch so an, daß die schwarze Seite oben kommt, weil diese das meiste Fleisch hat.

Anmerkung. Da man nur in wenigen Küchen die zum Kochen der ganzen Steinbutte nötigen großen kupfernen Geschirre vorfindet, so kann man sich so zu helfen suchen, daß man die Steinbutte der Länge nach teilt, diese Hälften nach dem Abkochen in einem gewöhnlichen Fischkessel auf der Schüssel wieder zusammenlegt und die Lücke mit Petersilie ausfüllt.

804. Steinbutte mit Kräuter-Sauce. Die Steinbutte wird auf die Art aus Haut und Gräten geschnitten, daß man zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite das dicke Fleisch in der Mitte des Fisches vom Schwanze nach dem Kopfe hin bis auf die Gräte durchschneidet und dann das Fleisch glatt von der Gräte ablöst, so daß man von beiden Seiten der Steinbutte 4 große Filets erhält, welche sodann von der Haut befreit, in hübsche Stücke geschnitten, auf die wiederholt angegebene Weise mariniert und nach Art der Zander in Nr. 709 zubereitet werden.

805. Butte. Scholle. Diese werden wie die Steinbutte in Nr. 803 bereitet. — Auch kann man sie in Stücke schneiden und wie den Zander in Nr. 708 mit Petersilie kochen.

806. Gebratene Butte. Man kerbt die obere Seite der sauber zugerichteten Butte ein, salzt sie ein, trocknet sie nach einer Stunde ab und bereitet sie nach Nr. 715.

807. Seezungen. (S. Tab. III, Fig. 19.) Die Seezungen haben eine mit kleinen scharfen Schuppen bedeckte Haut, welche beim Zurichten der Fische mit sehr leichter Mühe beseitigt werden kann, wenn man sie am Schwanze des Fisches ein wenig lockert und dann mit einem Zuge bis zum Kopfe abzieht. Die Köpfe und die Flossen der Fische werden abgeschnitten, die Eingeweide herausgenommen, die Fische je nach ihrer Größe in 2, 3 oder mehr Stücke geschnitten in kochendes Salzwasser gelegt, einmal rasch auf- und dann noch einige Minuten langsam gekocht, vom Feuer entfernt und zugedeckt nachziehen gelassen. — Dieselben Saucen wie zur Steinbutte Nr. 803. — Nach Art der Zander in Nr. 708 mit Petersilie gekocht, schmecken die Seezungen auch gut.

808. Gebackene Seezungen. Wenn die Seezungen nach Anweisung der vorigen Nummer von der Haut befreit, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, werden sie mit Salz, Citronensaft und Pfeffer mariniert, abgetrocknet, mit Ei und Semmel paniert und in Butter auf beiden Seiten gar- und gelbbraungebraten, oder in nicht zu heißer Backbutter ausgebacken. Eine gute, mit Citronensaft und einer Prise Pfeffer abgeschärfte Jüs wird dazugegeben.

809. Roulettes von Seezungen. Man löst das Fleisch großer Seezungen, nachdem sie von der Haut befreit sind, auf die bei der Steinbutte in Nr. 804 angegebene Art von der Gräte los, schneidet die auf diese Weise erhaltenen Filets länglich-viereckig, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rollt sie vom dünnen nach dem dicken Ende hin auf, bewickelt sie mit Bindfaden macht sie in Butter, Fleischbrühe und Citronensaft in kurzer Brühe gar, beseitigt den Bindfaden, glasiert die

Roulettes mit einer Fleischglace und richtet sie mit einem Krebs-Ragout nach Nr. 852 sauber an. — Nach Belieben kann man die Fisch-Filets, ehe man sie zusammenrollt, mit Fisch-Farce nach Nr. 16 bestreichen.

810. Stör. Dieser wird sauber zugerichtet (wobei man die hornartigen Rückenschilder des Fisches abschneidet), in einer mit etwas Essig versetzten Marinade nach Nr. 705 auf starkem Feuer rasch an-, noch 10 bis 15 Minuten langsam gekocht und zum Nachziehen an die Seite des Feuers gesetzt, wo er nicht mehr kochen kann. Man giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit den Saucen Nr. 78, 88, 112 und mit Kartoffeln auf die Tafel. — Will man den Stör kalt auftischen, so lasse man ihn in der Brühe erkalten, bestreue ihn nach dem Anrichten mit gehacktem Ei und Petersilie, und gebe eine Mischung von feingehackten und blanchierten Zwiebeln, gehackter Petersilie, Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu.

811. Schnäpel. Der frische Schnäpel wird wie der Dorsch in Nr. 790 gekocht. — Auch kann man ihn mit Kräutern nach Angabe der Nr. 726 bereiten oder nach den Nummern 714 und 715 backen und braten. — Der geräucherte oder getrocknete Schnäpel wird in Stücke geschnitten, in lauem weichen Wasser aufgeweicht, von Haut und Gräten abgelöst, mit kaltem weichen Wasser, etwas Butter und Salz aufgesetzt, langsam zum Punkte des Siedens gebracht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit nach Nr. 646 gekochten weißen Rüben vermischt.

812. Hummer zu kochen. Man läßt Wasser mit reichlichem Salze und Kümmel kochen, legt die Hummer hinein und läßt sie anfangs rasch, dann langsamer, je nach ihrer Größe, 15—20 Minuten kochen. Viele löschen währenddessen noch öfters ein glühendes Eisen in dem Wasser ab, in welchem die Hummer kochen, und behaupten, diese würden dadurch röter. Auch wird das Verschließen der Afteröffnung der Hummer mit einem Hölzchen oder Federkiel anempfohlen, damit das Fleisch derselben recht saftig bleibt. — Nachdem die Hummer gar sind, läßt man sie in ihrem Wasser etwas verkühlen, nimmt sie heraus, wischt sie mit einem Tuche recht sauber ab und bestreicht sie leicht mit Öl, damit sie recht blank aussehen. — Die Hummer werden auf folgende Weise serviert: Man bricht die Scheren ab, öffnet dieselben auf der unteren Seite behutsam, so daß die obere Seite unversehrt bleibt; dann trennt man den Schwanz vom Rumpfe, schneidet beides der Länge nach durch, legt den Hummer auf einer Schüssel so zusammen, daß er seine vorige Gestalt wiedererhält, und garniert ihn sauber mit Salatblättern oder mit frischer Petersilie. Man giebt zu warmen Hummern frische Butter, zu kalten eine Sauce rémolade nach Nr. 122 oder eine Sauce Mayonnaise Nr. 120 oder Öl, Essig und gehackte Petersilie. — Das Fleisch der Hummer ist von Ostern bis Johannis am besten; das Fleisch der Weibchen besser als das der männlichen Hummer.

813. Hummer-Salat. Das Fleisch der Schwänze und Scheren der

Hummer wird aus den Schalen gebrochen, sauber ausgeputzt und mit Öl und Essig mariniert. Die Abfälle und die inneren weichen Teile der Hummer, auch wohl etwas gekochtes, aus den Gräten befreites Fischfleisch (Lachs, Barsch oder Zander) schneidet man in Würfel oder hackt solche gröblich, vermischt sie mit etwas dicker, recht pikanter Sauce rémolade nach Nr. 122, richtet diese Masse auf eine Schüssel an, legt das in saubere Scheibchen geschnittene Hummerfleisch oben darauf und garniert den Salat recht geschmackvoll mit hartgekochten Eiern, Pfeffergurken, Kapern, Oliven, Salatblättern rc. — Haben die Hummer Eier, so stoße man diese in einem Mörser fein, streiche sie durch ein Sieb und mische sie unter das geschnittene Fleisch. Beim Auftragen besprenge man den Salat mit Essig und Öl.

814. **Krebse zu kochen.** Es herrscht allgemein die Sitte, die Krebse mit kaltem Wasser aufs Feuer zu setzen, und es dauert manchmal eine Viertelstunde und länger, ehe sie kochen. Da nun die Krebse auf diese Art eines martervollen Todes sterben müssen und es in der That ganz ohne Zweck ist, sie kalt aufzusetzen, so verkürze man ihre Qual dadurch, daß man sie gleich, nachdem sie gewaschen sind, mit so vielem kochenden Wasser übergießt, daß sie damit bedeckt sind. Wenn sie kein Lebenszeichen mehr von sich geben, so gieße man das Wasser davon ab, schichte die Krebse, nachdem man ihnen die kleinen Beine abgeschnitten hat, in eine Kasserolle, deren Boden mit Petersilie belegt ist, gieße Weißbier oder Wasser (auf ein Schock Krebse etwa ein halbes Liter), in welchem man vorher einige Zwiebeln und etwas Kümmel ausgekocht hat, durch ein Sieb darauf, thue das nötige Salz daran, decke die Kasserolle zu, lasse die Krebse auf starkem Feuer ein paarmal überkochen, und lasse sie verdeckt noch einige Minuten langsam kochen; dann gieße man die Brühe ab und verkoche diese schnell mit etwas geriebener Semmel und einem guten Stück Butter zu einer seimigen Sauce. (Nach Belieben kann man auch etwas gehackte Petersilie an die Sauce thun.) Die Krebse richte man in Form einer Pyramide auf eine Schüssel an und gebe die Sauce in einer Sauciere dazu. — Ein nicht zu empfehlender Gebrauch ist es, den lebendigen Krebsen durch Abbrechen der mittleren Schwanzflosse den Darm auszuziehen. Dadurch fügt man nicht allein den Tieren einen furchtbaren Schmerz zu, sondern es kocht auch das Fleisch derselben in dem Maße durch die Öffnung aus, daß sie nach dem Kochen nicht mehr die Hälfte ihres Fleisches haben. — Die Krebse sind vom Mai bis August am fleischigsten und wohlschmeckendsten.

815. **Krebsmatte.** Diese wird zu Krebs-Farce, Mehlspeisen rc. nach Angabe der betreffenden Rezepte verwendet und folgendermaßen bereitet: Man schneidet den lebenden Krebsen die Nasenspitze ab, läßt durch diese Öffnung die Galle auslaufen, hebt die Rückenschilder ab, nimmt aus dem Innern die Lebern heraus und verwahrt sie, bricht das Fleisch der Schwänze

aus und verwahrt sie, und stößt die ganzen Krebse, mit Ausnahme der faserigen Teile im Innern derselben, welche man beseitigt, in einem Mörser fein, vermischt sie mit ungekochter Milch oder Sahne und zerquirlten Eiern (1 Schock Krebse mit etwa 3 1/4 Liter Milch und 6 Eiern), läßt sie eine Stunde oder länger stehen, preßt die Flüssigkeit, welche jetzt eine bläuliche Farbe hat, durch ein feines Sieb oder ein Tuch von den Schalen ab in eine Kasserolle, fügt den Saft einer halben Citrone und die Krebslebern hinzu, setzt sie auf ein nicht zu starkes Feuer, läßt sie unter öfterem Umrühren gerinnen, aber ja nicht kochen, gießt die zu schönen roten Flocken geronnene Masse auf ein Sieb oder Tuch, daß alle Flüssigkeit abläuft, preßt sie ziemlich trocken aus und verwendet diese Krebsmatte nach den gegebenen Vorschriften.

816. Frikassee von Froschkeulen. Die Froschkeulen werden blanchiert und sauber ausgeputzt. Dann koche man sie in einer nach Nr. 76 bereiteten weißen Coulis mit dem nötigen Salze auf schwachem Feuer gar, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, koche die Sauce mit einem Glase Wein zur nötigen Dicke ein, legiere sie mit Eidottern, schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, lasse die Froschkeulen in der Sauce auf gelindem Feuer heiß werden, richte sie an und garniere sie mit Semmel-Croutons oder kleinen Halbmonden von Butterteig.

817. Gebackene Froschkeulen. Man mariniere die Froschkeulen mit Salz, Citronensaft, Petersilie und Pfeffer, trockne sie ab, paniere sie mit Ei und Semmel, oder tauche sie in einen Backteig nach Nr. 30 und backe sie in Backbutter schön gelbbraun und gar aus. Mit gebackener Petersilie werden sie garniert; eine gute, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs wird dazugegeben.

818. Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden gewaschen, in kochendes Salzwasser gelegt, darin gekocht, bis sie sich öffnen, aus dem Wasser genommen, aus den Schalen gestochen, von den Fasern gereinigt und nach gegebenen Vorschriften verwendet.

IX. Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

Bei der Bereitung der warmen und kalten Pasteten kommen verschiedene Teigarten zur Anwendung. Wie dieselben angewendet werden müssen, darüber werden die ersten drei Nummern dieses Abschnittes Auskunft geben.

819. **Butter- oder Blätterteig.** Das Gelingen dieses Teiges ist von der Güte der zur Bereitung desselben erforderlichen zwei Hauptzuthaten, des Mehles und der Butter, abhängig. Das Mehl muß sehr fein und trocken, die Butter zähe und fest sein. Man wäscht letztere zuvor in kaltem Wasser rein aus und knetet sie dann mit den Händen auf einem saubern Tische oder Brette so lange, bis alle Wasserteilchen daraus entfernt sind. Hierauf formt man sie zu einer fingerdicken viereckigen Platte und legt sie bis zum Gebrauch in eiskaltes Wasser, oder verwahrt sie auf einer Schüssel an einem kalten Orte, daß sie recht kalt und steif wird; im Winter aber lasse man sie nicht zu steif werden, weil sich der Teig mit zu harter Butter nicht gut bearbeiten läßt. — Will man nun zur Bereitung des Teiges schreiten, so trockne man die Butter sehr gut ab, nehme zu 1 Pfd. (500 Gr.) Butter 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, schütte das Mehl auf einen sehr reinen, glatten Tisch, thue 1 Eidotter und etwas Salz dazu, vermische das Mehl vermittelst der rechten Hand nach und nach mit etwa ¼ Liter Wasser, so daß ein Teig daraus entsteht, der genau die Festigkeit der Butter haben muß. Um den Teig so zu treffen, gieße man immer nur wenig Wasser hinzu, wodurch man in den Stand gesetzt wird, Wasser zurückzulassen, wenn dessen zu viel sein sollte, wohingegen man in dem Falle, daß der Teig zu fest wird, noch Wasser zugießen muß. — Eine genaue Bestimmung der nötigen Wassermenge ist unmöglich, weil eine Art Mehl mehr aufquillt, als die andere. — Hat man den Teig zu der richtigen Festigkeit getroffen, so arbeite man ihn mit beiden Händen tüchtig durch, ihn auf dem Tische so lange hin und her wälgernd, bis er glänzend und so elastisch geworden ist, daß er bei der Bearbeitung sowohl vom Tisch, als auch von den Händen sich löset, lege ihn auf eine schon vorher mit Mehl bestreute Stelle des Backtisches, wobei man darauf zu achten hat, daß kein Teig verloren gehe, reinige den Platz, auf welchem man den Teig bereitet hat, von allen daranhaftenden Teigresten, bestreue ihn leicht mit Mehl, lege den Teig darauf, bestreue diesen ebenfalls mit Mehl, rolle ihn zu einer Platte aus, welche noch einmal so groß als das Stück Butter ist, lege die Butter in die Mitte des Teiges, schlage diesen von allen vier Seiten über die Butter zusammen, kehre ihn um, streue Mehl darunter und rolle den Teig zu einer länglich-viereckigen, etwa einen halben Finger dicken Platte aus. Diese teile man der Länge nach durch Bezeichnung mit dem Finger oder nach dem Augenmaß in drei gleiche Teile, schlage den Teig nach dieser Einteilung so über sich selbst zurück, daß er glatt und egal in drei Blättern übereinander liegt, rolle ihn gleich noch einmal eben so dünn wie zuvor aus, schlage ihn wieder wie das erste Mal übereinander, lasse ihn 10 Minuten ruhen, und wiederhole dieses zweimal hintereinander erfolgende Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch zweimal, so daß er nach Beendigung dieser Procedur im ganzen sechsmal dreifach übereinander geschlagen ist. — Nachdem

er dann noch ein wenig geruht hat, verwendet man ihn nach Vorschrift zur Anfertigung von Pasteten, Kuchen ꝛc.

Es kommt vor, daß der Butterteig, ungeachtet der sorgsamsten Bearbeitung, zu fein wird, das heißt: daß er beim Backen nicht gerade in die Höhe steigt. Um davor sicher zu sein, mache man von einem Stückchen des Teiges, wenn er nach der obigen Angabe fertig ist, eine kleine Probe; steigt diese beim Backen nicht gerade auf, so rolle man den Teig wiederum aus und schlage ihn noch ein- oder zweimal dreifach zusammen. — Man rolle den Teig sanft, ohne starken Druck auseinander. Das gleichmäßige, gerade Aufsteigen desselben hängt zumeist von dem gleichmäßigen Ausrollen ab. — Viele nehmen bei der Bereitung des Wasserteiges einen Löffel guten Rums oder Cognaks darunter. Das Aufgehen des Teiges soll dadurch befördert werden. — Aus dieser Angabe, wie der Butterteig bereitet wird, läßt sich leicht entnehmen, daß es im Sommer ohne Eis — auf welchem man sowohl die Butter vor der Bearbeitung, als auch den Teig während derselben kalt und steif macht — sehr schwer, wo nicht gar unmöglich ist, einen guten Butterteig anzufertigen.

Noch sei bemerkt, daß der Butterteig beim Backen gleich in ziemlich starke Hitze kommen muß, weil er sich sonst nicht hebt und platt und klitschig bleibt. — Man darf ihn auch nicht in einem Ofen backen wollen, in welchem zu gleicher Zeit gebraten und gekocht wird; die dadurch erzeugten Wasserdämpfe verhindern das Aufgehen des Teiges. Gebackener Butterteig, welchen man zum Wärmen in einen solchen Ofen setzt, fällt zusammen und wird weich.

820. **Mürber Teig zu warmen Pasteten.** Dazu gehören: 1 Pfund (500 Gr.) feines Mehl, ½ Pfund (250 Gr.) Butter, 4 Eidotter, ein wenig Salz und etwa ein halbes Weinglas voll kaltes Wasser. — Das Mehl schüttet man auf den Backtisch, pflückt die Butter in kleine Stücke über das Mehl, thut die Eier, das Salz und das Wasser hinzu, mengt zuerst alles mit einem Messer (oder, hat man eine größere Quantität, mit den Händen) leicht untereinander und bearbeitet es hierauf mit dem Ballen der Hände so lange, bis alles genau miteinander zu einem schönen glatten Teige verbunden ist. Man bestäubt den Teig alsdann leicht mit Mehl, formt ihn zu einer dicken Rolle oder zu einem runden Klumpen und verwendet ihn nach später folgender Anweisung zur Bereitung der Pasteten ꝛc. — Im Sommer darf man den Teig nicht zu lange mit den Händen bearbeiten, weil er sonst leicht verbrennt, d. h. er verliert seine Bindung, wird brüchig und läßt sich nicht ausrollen. — Man kann den Teig auch nach Art des Butterteiges ein paarmal ausrollen und übereinander schlagen, er wird dadurch ein wenig blätterig. — Einen anderen, etwas weniger mürben und deshalb nicht so leicht zerbrechlichen Pasteten-Teig bereitet man auf die oben angegebene Weise von 1 Kilo (2 Pfund)

Mehl, 260 Gr. Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, etwas Salz und etwa einem Weinglase voll kaltem Wasser.

821. **Gebrühter Wasserteig zu kalten Pasteten.** Man schütte 3 Pfd. ($1^1/_2$ Kilo) Mehl auf den Backtisch, pflücke etwa $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Butter in kleine Stücke darüber, thue etwas Salz und 4—6 Eidotter hinzu, menge alles mittelst eines Messers gut untereinander, gieße dann, indem man fortfährt, den Teig mit dem Messer zu bearbeiten, nach und nach etwa $^1/_2$ Liter siedendes Wasser darüber und knete zuletzt den Teig mit den Händen so lange, bis er recht fest und klar ist. Der Teig muß so fest sein, daß er, nachdem man ein wenig davon mit den Fingern in die Höhe gekniffen hat, stehen bleibt. Hat er diese Festigkeit nicht, so knete man noch Mehl darunter. Man streue nun etwas Mehl über und unter den Teig, forme ihn zu einem runden Brote, wickele ihn in eine Serviette und lasse ihn erkalten. — Wie die Pasteten rc. aus diesem Teige geformt werden, wird später beschrieben werden.

822. **Schüsselpastete von jungen Hühnern.** Zu einer Pastete für 12 Personen braucht man 4—5 junge Hühner. — Von diesen wird mit Kalbsmilch, Champignons, Krebsschwänzen, gefüllten Krebsnasen, Morcheln, Klößchen von Semmel, Fleisch oder Fisch nach Angabe der Nr. 521, ein Frikassee bereitet, welches nicht viel, doch recht dicke Sauce haben muß. Zu gleicher Zeit bereite man eine dünnere Frikassee=Sauce, welche beim Auftragen der Pastete teils über den Inhalt derselben gefüllt, teils in einer Sauciere dazu gegeben wird. Dann mache man eine recht feine und lockere Kalbfleisch=Farce nach Nr. 11. Endlich fertige man nach der Nr. 819 von $1^1/_4$ Pfund (625 Gr.) Butter und ebenso vielem Mehl einen Butterteig. — Wenn alle diese Vorbereitungen getroffen sind, so bestreiche man den Boden einer Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, und die entweder von Porzellan oder von starkem Blech sein muß, leicht mit Butter, streiche die Farce fingerdick darüber und ordne das erkaltete Frikassee etwas erhaben darauf; dann rolle man den Butterteig zu einer etwa halbfingerdicken Platte und so lange als möglich aus, schneide zuerst davon ein Band von zwei Finger Breite, welches, zum Rande der Pastete bestimmt, auf den Schüsselrand gelegt werden soll und aus einem Stück bestehen muß. (Das Band muß dreimal so lang sein, als der Durchmesser des inneren Schüsselrandes an Länge beträgt.) Den übrigen Teig rolle man zu einer dünnen Platte aus, bestreiche den Rand der Schüssel mit Ei, decke die Teigplatte über Frikassee und Schüsselrand, drücke sie auf letzterem fest, schneide den überragenden Teig dicht am äußeren Rande der Schüssel ab und bestreiche die ganze Teigplatte leicht mit Ei. Das zum Rande bestimmte Teigband lege man nun ringsum auf den Rand der Schüssel, es dabei an den darunter liegenden Teig festdrückend, durchschneide dann die beiden Enden des Teigbandes, wo sie zusammenkommen, mit schrägem Schnitt, bestreiche sie mit Ei und

drücke sie fest aneinander, so daß die zusammengeklebte Stelle des Bandes nicht dicker wird, als das übrige Band. Dann verziere man den das Frikassee bedeckenden Teig, nachdem man ihn mit Ei bestrichen hat, mit Blättern, Sternen, Ringen rc., welche man aus den dünnausgerollten Resten des Teiges geschnitten oder mit einem Ausstecher ausgestochen hat, bestreiche alles, auch den Rand, mit Ei (wobei man sich vor dem Bestreichen der Seiten des Teiges zu hüten hat, da er nicht aufgeht, wo seine Schnittseite bestrichen ist), schneide durch leichte Züge mit der Spitze eines scharfen Messers nette Figuren in den Rand, setze die Schüssel auf ein mit Asche oder Salz bedecktes Blech, damit die Pastete nicht zu scharf von unten bäckt, und backe sie im mäßig heißen Ofen in etwa einer Stunde zu schöner Farbe und gar. — Ist der Ofen heißer, als nötig ist, so daß sich die Pastete bald nach dem Einsetzen färbt, so öffne man den Ofen oder bedecke die Pastete mit leichtem Papier (schweres Papier hindert das Aufgehen des Teiges). Wenn man die Pastete auf die Tafel geben will, so durchschneide man den Deckel dicht am Rande, hebe ihn ab, fülle hinreichend von der erwärmten Frikassee-Sauce über den Inhalt der Pastete, decke den Deckel wieder darauf und gebe die übrige Sauce besonders dazu.

Anmerkung. Sowohl diese, als alle nachfolgend beschriebenen Pasteten können auch, wenn eine passende Schüssel zum Backen derselben fehlt, so bereitet werden, daß man die Farce und alle übrigen zur Pastete gehörigen Ingredienzen auf eine nicht zu dünne, rund zugeschnittene und auf ein leicht mit Wasser bestrichenes Backblech gelegte runde Platte von Blätter- oder mürbem Teig ordnet und dann weiter behandelt, wie oben angegeben ist.

823. Schüsselpastete von Tauben. Man rechne auf jede Person eine Taube; bei mehreren vorangehenden oder nachfolgenden Gerichten auf 3 Personen 2 Tauben. Davon bereite man ein Frikassee nach Nr. 541, welches man mit allen anderen in der vorigen Nummer angegebenen Ingredienzen und mit wenig sehr kurz eingekochter Sauce vermischt. — Die Zubereitung der Farce und die übrige Bereitungsweise ist der der Pastete von Hühnern in voriger Nummer ganz gleich. Man kann unter die Sauce, welche man beim Anrichten über die geöffnete Pastete füllt, auch Kapern mischen.

824. Schüsselpastete von Kalbfleisch. Man bereitet ein Frikassee von Kalbsbrust nach Nr. 380 mit wenig und recht dicker Sauce und läßt es erkalten. Nachdem noch eine feine Kalbfleisch-Farce nach Nr. 11 gemacht ist, wird diese und das erkaltete Frikassee auf den Boden einer Schüssel geordnet, wie es in Nr. 822 angegeben ist. Die übrige Bereitungsweise der Pastete ist wie die der Pastete von Hühnern.

825. Schüsselpastete von Fisch. Zu einer solchen Pastete für 12 Personen sind $2^1/_2$—3 Kilo (5—6 Pfd.) Zander, Hecht oder Barsch notwendig. — Man schneide die Fische aus Gräten und Haut, wasche sie, schneide sie in hübsche, nicht zu große Stücke, welche man koteletteförmig zustutzt und mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und Petersilie mariniert, in

Butter halb gar macht und verkühlen läßt. — Von dem übrigen zum Schneiden in Stücke nicht geeigneten Fisch macht man nach Nr. 16 eine recht feine Farce, vermischt sie mit Sardellenbutter, feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, Parmesankäse und dem Fond der halb gargemachten Fische, und ordnet die Farce und den Fisch gleichsam hügelartig auf eine mit Butter bestrichene Schüssel. Man verfährt dann weiter damit nach Angabe der Nr. 822. Nach dem Garbacken und Öffnen der Pastete füllt man eine weiße Kräuter-Sauce nach Nr. 105 oder eine Sardellen-Sauce nach Nr. 82 über den Fisch und giebt die übrige Sauce in einer Sauciere daneben.

826. Austern-Pastete. Zu derselben rechnet man auf jede Person 6—8 Austern (2 zu der Sauce und die übrigen zu der Pastete). — 2 Kilo (4 Pfund) Zander wird aus Gräten und Haut geschnitten, gewaschen und zur Hälfte in kleine Filets geschnitten, welche mariniert und in Butter mit Citronensaft gargemacht werden. Von der übrigen Hälfte des Fisches wird eine feine Farce wie in der vorigen Nummer gemacht; der vierte Teil davon wird mit Mehl auf einem mit Mehl bestreuten Brette breit auseinander gedrückt, mit einem Ausstecher von der Größe einer Auster ausgestochen, mit Ei und Semmel paniert, und in Butter schön gelbbraun gebraten. Die zur Pastete bestimmten Austern werden von den Bärten befreit, ebenfalls mit Ei und Semmel paniert und in Butter rasch schön goldgelb gebraten. Dann bestreiche man den Boden einer Schüssel fingerdick mit Farce, ordne die gargemachten Fische, die gebratene Fisch-Farce und die gebratenen Austern darauf, beträufele es mit Citronensaft und überstreiche zuletzt das Ganze mit Farce. — Man verfährt dann weiter damit wie mit der Hühnerpastete in Nr. 822. — Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt und der Deckel abgehoben ist, füllt man etwas von einer nach Nr. 112 bereiteten Austern-Sauce über den Inhalt der Pastete und giebt die übrige Sauce in einer Sauciere daneben.

827. Beefsteaks-Pastete. Von 2—2½ Kilo (4—5 Pfund) schönem Rinderfilet bereite man kleine Beefsteaks, bestreue diese mit Salz und Pfeffer, brate sie in Butter auf beiden Seiten leicht an und lasse sie verkühlen. Von den guten Fleisch-Abgängen des Filets und 1—1½ Kilo (2—3 Pfund) derbem Kalbfleisch mache man nach Nr. 12 eine feine, gutgewürzte Farce. Große Zwiebeln schneide man in ziemlich dicke Scheiben und schwitze sie in Butter weich, lasse sie aber nicht zerfallen. Kartoffeln koche man halb gar, schäle sie ab und dressiere sie rund oder schneide sie in gleichgroße, nicht zu dünne Scheiben und salze sie leicht. Wenn alles dies so vorbereitet ist, bestreiche man den Boden einer Schüssel mit Butter, streiche fingerdick Farce darauf, bedecke die Farce mit den Zwiebeln, ordne die Beefsteaks im Kranze mit dazwischengestrichener Farce darüber, lege die Kartoffeln in die leergebliebene Mitte und die etwa noch übriggebliebenen Beefsteaks darauf, überstreiche das Ganze mit dem Rest der

Farce, so daß es einen Berg in der Mitte der Schüssel bildet, und beendige die Pastete wie die Hühnerpastete nach Angabe der Nr. 822. Diese Pastete kann etwas länger backen als die anderen Pasteten. — Nachdem die Pastete gargebacken und aus dem Ofen genommen ist, wird der Deckel aufgeschnitten, abgehoben, der Inhalt der Pastete mit einer braunen Kräuter- oder Madeira-Sauce übergossen und der Rest der Sauce besonders dazugegeben. Man kann diese Pastete auch von mürbem Teige nach Nr. 820 bereiten.

828. Pastete von Aal. Man streife einen großen Aal ab, durchschneide dicht unter dem Kopf des Fisches das Fleisch und die Gräte, ohne das Eingeweide zu verletzen, und ziehe letzteres an dem Kopfe heraus. Man schneide nun den Aal in fingerbreite schräge Stücke, wasche diese sauber und mariniere sie, nachdem man die Gräte herausgeschnitten hat, eine Stunde mit Salz, Pfeffer und Citronensaft. Dann bereite man eine Fisch-Farce nach Nr. 16, vermische sie mit feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, Sardellenbutter und Parmesankäse, fülle die Öffnungen der abgetrockneten Aalstücke mit Farce aus, schwitze die Aalstücke in Butter mit etwas Wein und Citronensaft 15—20 Minuten auf gelindem Feuer, nehme sie aus ihrem Fond und lasse sie erkalten. Den Fond mische man unter den Rest der Farce und ordne dieselbe mit den erkalteten Aalstücken hügelartig auf eine Schüssel, wie es in Nr. 825 angegeben ist. Das weitere Verfahren ersehe man in Nr. 822. Man giebt dazu eine weiße Kapern- oder Kräuter-Sauce. — Man kann auch anstatt der Sauce ein Ragout von Champignons, Krebsschwänzen und kleinen Fischklößen über den Aal in die nach dem Backen geöffnete Pastete füllen, doch muß auch in diesem Falle eine Sauce besonders dazugegeben werden.

829. Pastete von Lachs wird wie die Pastete von Fisch in Nr. 825 bereitet. Die dazu nötige Farce wird von Hecht oder Zander gemacht.

830. Pastete von Heringen. Die Heringe werden gewaschen, aus den Gräten geschnitten, abgehäutet und in Milch gelegt, daß das Salz auszieht, dann werden sie abgetrocknet, auf der inneren Seite mit einer Farce bestrichen, welche man wie zu der Pastete von Fisch in Nr. 825 recht schmackhaft bereitet hat, der Länge nach aufgerollt, mit der übrigen Farce auf den mit Butter bestrichenen Boden einer Schüssel hügelförmig geordnet und gleich der Hühnerpastete in Nr. 822 weiter behandelt. — Eine weiße Kapern- oder Kräuter-Sauce wird teils in die nach dem Backen geöffnete Pastete gefüllt, teils in einer Sauciere besonders dazugegeben.

831. Vol-au-vent. So nennt man eine ohne Inhalt (blind) gebackene Pastete von Butterteig. Gewöhnlich wird eine solche Pastete, wenn sie mit einem Frikassee von Hühnern, Tauben &c. gefüllt ist, Hühner- oder Taubenpastete &c. genannt, obgleich dies unrichtig ist, da die Pasteten stets mit ihrem Inhalte gebacken werden müssen. — Der Vol-au-vent wird folgendermaßen gemacht: Der nach Nr. 819 angefertigte Butter-

teig wird gut fingerdick ausgerollt und nach der Größe des Bodens der Schüssel, auf welche der Vol-au-vent angerichtet werden soll, zu einer runden Platte geschnitten. Man legt diese Platte glatt auf ein mit Wasser leicht angefeuchtetes Backblech und bestreicht sie mit zerklopftem Ei. Dann schneidet man die Platte, anderthalb bis zwei Finger breit vom äußeren Rande entfernt, mit der kleinen scharfen Spitze eines Messers rings im Kreise einen halben Finger tief ein, so daß dadurch der Rand und der Deckel des Vol-au-vent bestimmt wird. Hierauf verziert man sowohl den Deckel als auch den Rand mit Figuren, welche man durch leichte flache Einschnitte mit der scharfen Messerspitze in den Teig hervorbringt, macht auch noch senkrechte, wenig tiefe, etwa fingerbreit voneinander entfernte Einschnitte in den äußeren Rand des Vol-au-vent, setzt ihn in einen ziemlich heißen Ofen und bäckt ihn in ungefähr $^{3}/_{4}$ Stunden gar und zu schöner Farbe. Wenn der Vol-au-vent aus dem Ofen kommt, hebt man den Deckel ab, nimmt den weichen fettigen Teig aus dem Innern mit einem Löffel heraus, setzt den Vol-au-vent noch einige Minuten in den Ofen, damit er innen trocknet, und schneidet ihn, ohne den Boden zu beschädigen, vom Bleche ab. Vor dem Anrichten setzt man den Vol-au-vent warm und füllt ihn nach Belieben mit Frikassee, Ragout, Fisch rc. — Man kann den Vol-au-vent auch auf eine andere Art machen: Man rollt den Butterteig zu einer Platte von der Dicke eines kleinen Fingers aus, schneidet einen runden Boden daraus, und aus diesem noch einen kleinen runden Boden, so daß durch diesen letztern Ausschnitt der zuerst geschnittene Boden zu einem etwa zwei Finger breiten Ringe gestaltet wird. Den kleinen Boden nebst den übrigen Teigabfällen wirkt man leicht zusammen, rollt ihn zu einer 2 Messerrücken dicken Platte aus, schneidet daraus einen runden Boden, welcher ein wenig größer sein muß, als der Ring, legt den Boden auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech, bestreicht ihn leicht mit Ei, legt den Ring glatt darüber, bestreicht denselben ebenfalls mit Ei, verziert ihn durch leichte Einschnitte mit der Messerspitze, und bäckt den Vol-au-vent sogleich wie oben. Nach dem Backen drückt man den Teig im Innern des Vol-au-vent, welcher sich in der Hitze aufgebläht hat, nieder, oder nimmt ihn heraus, ohne den Boden zu verletzen.

832. **Fleurons.** Diese werden zur Garnitur von Frikassee, Ragout rc. angewendet und von Butterteig auf die Art bereitet, daß man den Teig etwa messerrückendick ausrollt, davon mit einem runden glatten oder kamelierten Ausstecher von $6^{1}/_{2}$—8 Centimeter halbmondförmige Platten aussticht, oder den Teig zuerst in reichlich 5 Centimeter breite Streifen und diese dann in dreieckige Stücke schneidet, diese Teigstücke auf ein mit Wasser leicht bestrichenes Backblech legt, mit Ei bestreicht und im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und garbäckt.

833. **Stockfisch im Vol-au-vent (Stockfisch-Pastete).** Der Stockfisch wird vorbereitet wie in Nr. 800. Wenn er zum Kochen gebracht

und auf einem Siebe oder Tuche sehr gut abgetropft ist, vermische man ihn mit einer recht dicken Sauce à la Béchamel (Nr. 107), und richte ihn in einen nach Nr. 831 bereiteten Vol-au-vent an.

834. Warme Pastete (Vol-au-vent) von Rinderzunge. Man koche 2 frische Rinderzungen in nicht zu vielem Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz weich, nehme sie heraus, lasse sie halb erkalten, presse sie ein wenig, ziehe die Haut ab und schneide die Zungen in nicht zu dünne saubere Scheiben. Dann schwitze man einige sehr feingehackte Zwiebeln in Butter weich, mische etwa 2 Löffel Mehl darunter, lasse dies gelblich schwitzen, füge etwas Brühe von den Zungen, etwas Salz und ein wenig Zucker=Jüs hinzu, koche hiervon eine dünnseimige Sauce, lege die Zungen hinein, und stelle sie warm. (Da diese Sauce nur zum Wärmen der Zungen bestimmt ist, so bedarf es deren nur wenig; man begieße die Zungen während des Wärmens öfters damit.) Von 1 Kilo (2 Pfund) derbem Kalbfleisch und eben so vielem Schweinefleisch bereite man nach Nr. 12 eine gutgewürzte Farce, mache dünne Klops von der Größe der Zungenscheiben davon, lege sie in ein mit Butter ausgestrichenes Geschirr und gieße ein Glas Madeira darüber. — Kastanien werden nach Nr. 678 in wenig Sauce recht braun und glänzend geschmort und warm gestellt; Zuckerwurzeln werden geputzt, in fingergliedlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Von der durchgegossenen entfetteten und auf starkem Feuer halb eingekochten Rinderzungenbrühe wird mit Weißmehl, ein wenig Zucker=Jüs und einer halben Flasche Madeira eine braune Sauce gekocht, unter welche man, nachdem sie zur gehörigen Dicke eingekocht ist, etwas Citronensaft, ein wenig Zucker und ganz wenig Cayenne=Pfeffer mischt. — Kurz vor dem Anrichten werden die Klops rasch gargemacht und gleichzeitig die Zuckerwurzeln in Ausbackteig (Nr. 30) getaucht und in Backbutter gelbbraun ausgebacken. Dann werden die Klops und die Zungenstücke abwechselnd en miroton in einem großen Vol-au-vent angerichtet, die Kastanien in die Mitte gegeben und die gebackenen Zuckerwurzeln ringsum zwischen die Zungen und den Butterteigrand gelegt. Ein Teil der Sauce wird darübergefüllt und die übrige in einer Sauciere daneben gegeben.

Man kann dieses Gericht auch auf eine tiefe Schüssel anrichten und den Rand der Schüssel mit Fleurons von Butterteig belegen. — Die angegebene Quantität dürfte für 16—20 Personen hinreichend sein.

835. Eine Pastete von gebrühtem Teige blind (ohne Inhalt) zu backen. Man rollt den nach Nr. 821 bereiteten Teig nach seinem Erkalten halbfingerdick aus, schneidet daraus einen runden Boden von der Größe, wie man die Pastete haben will, wirkt den übrigen Teig wieder zusammen, rollt ihn zu einem ungefähr anderthalb Hände breiten und halbfingerdicken Bande so lang aus, daß die Länge des Bandes den

Umfang des runden Bodens um 2 Finger Breite übertrifft, und schneidet dann das Band gerade, daß es überall gleich breit ist. Die beiden Enden des Bandes, welche später übereinander kommen, werden schräg zugeschnitten, so daß sie übereinanderliegend zusammen die Dicke des übrigen Teiges haben. Dann legt man den runden Boden auf einen Bogen Papier, kneipt mit den Fingern einen zollhohen Rand darum, und treibt dabei den Teig aus der Mitte des Bodens durch starken Druck der Finger nach dem Rande hinaus, so daß der Boden durch das Ankneipen des Randes nichts von seiner Größe verliert. Dann bestreicht man den Rand auswendig mit Ei, setzt das Teigband herum, bestreicht die Enden desselben, welche übereinander kommen, mit Ei, und drückt sie fest aneinander. Nun drückt man das Teigband fest an den mit Ei bestrichenen Rand des Bodens, was man am besten mit den Zeigefingern bewerkstelligen kann, giebt der Pastete durch den Druck der Finger eine gefällige, oben ein wenig ausgeschweifte Form, kneipt sie mit dem Kneipeisen von unten auf in ringsumlaufenden Reihen bunt, füllt sie mit trockenen Erbsen, bestreicht sie auswendig und oben am buntgeknippenen Rande mit Ei, umgiebt sie, nachdem das Ei getrocknet ist, mit gefettetem Papier, befestigt dies mit Bindfaden, bäckt die Pastete im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, läßt sie ein wenig verkühlen, nimmt das Papier davon ab, schüttet die Erbsen heraus, und füllt die Pastete nach später gegebener Vorschrift mit ihrem wahren Inhalt.

836. Einen Teigrand auf eine Schüssel zu setzen. Man rollt den Teig Nr. 821 zu einem langen Bande aus, welches einen knappen halben Finger dick, zwei bis drei Finger breit und dreimal so lang sein muß, als der Durchmesser des inneren Randes der Schüssel, die mit dem Teigrande besetzt werden soll, an Länge beträgt; das heißt: würde der Durchmesser des Schüsselrandes 20½ Centimeter betragen, so müßte das Teigband 61½ Centimeter lang sein. Man schneidet das Band zu gleicher Breite zu, schrägt die Enden desselben ab, damit sie, wenn sie übereinandergelegt werden, nicht dicker sind, als der übrige Rand, bestreicht den inneren Rand der Schüssel mit Ei, rollt das Teigband zusammen, stellt es in die Schüssel dicht am inneren Rand derselben hinein, und drückt es, indem man es nach und nach aufrollt, ringsum fest an den Rand, bestreicht die abgeschrägten Enden des Teigbandes mit Ei, legt sie übereinander und drückt sie fest zusammen. Nachdem man dann dem Rande noch eine gefällige Form durch den Druck der Finger gegeben hat, kneipt man die Außenseite und den oberen Rand desselben mit einem Kneipeisen bunt, bestreicht ihn mit Ei, füllt ihn mit trockenen Erbsen, umgiebt ihn, nachdem das Ei getrocknet ist, mit Papierstreifen, deren Enden man mit Kleister von Ei und Mehl zusammenklebt, setzt die Schüssel auf ein mit Asche bedecktes Blech, bäckt den Rand im mäßig heißen Ofen schön gelbbraun, schüttet die Erbsen heraus und säubert die Schüssel sorgfältig.

837. Warme Pasteten von Hasen. Man bereite einen oder zwei Hasen wie zum Braten vor (siehe Nr. 479), löse das Fleisch derselben von den Knochen, durchspicke die Rückenmuskeln mit gewürzten Speckstreifen, mariniere sie einige Stunden mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Citronensaft, Nelken und Pfefferkörnern, dämpfe sie hiermit in Butter saftig weich, nehme sie aus ihrem Fond und lasse sie erkalten. Dann schäle man sauber gebürstete Trüffeln (zu einem Hasen etwa ½ Pfund [250 Gr.]) und mache sie mit einem Glase Wein und ein wenig Butter gar; die Schalen stoße man mit etwas Speck oder Butter fein und streiche sie durch ein Sieb. Von dem Fleische der Hasenkeulen und etwas in Butter geschwitztem Wild- oder Kalbfleisch bereite man mit Speck oder Butter eine lockere Farce nach Anweisung der Nr. 12 und vermische sie mit den Trüffelschalen und dem kurzeingekochten Fond des Hasenfleisches und der Trüffeln. — Wenn alles soweit vorbereitet ist, schneide man das Hasenfleisch in hübsche Stücke, bestreiche den Boden einer nach Nr. 835 angefertigten und schwach, d. h. nur gelb und nicht braun abgebackenen Pastete, mit etwas von der Farce, ordne einen Teil des Fleisches und einen Teil der in Stücke geschnittenen Trüffeln darauf, streiche wieder Farce darüber und fülle so die Pastete, abwechselnd Fleisch, Farce und Trüffeln fest hineinlegend, bis auf einen Finger breit unter dem Rande. (Die letzte Schicht muß Farce sein.) Dann belege man die Pastete mit Speckplatten, bedecke sie mit Papier und backe sie in einem mäßig heißen Ofen je nach ihrer Größe 1—1½ Stunde. Beim Anrichten entferne man den Speck und das etwa ausgetretene Fett und gebe eine Trüffel-Sauce oder eine braune Kräuter-Sauce teils über die Pastete, teils in einer Sauciere daneben. — Man kann die Pastete auch ohne Trüffeln bereiten und mit einer Kapern- oder Champignons-Sauce auftischen, und mischt man in letzterem Falle die sauber gewaschenen, in Butter geschwitzten und feingehackten Champignons-Schalen unter die Farce.

Anmerkung. Wenn man die Pastete mit ihrem wahren Inhalt noch einmal bäckt, wie es hier der Fall ist, so muß sie mit dem Papier, welches man beim Blindabbacken um dieselbe legt, umgeben bleiben, damit sie nicht zu braun wird.

838. Warme Pastete von Reh. Diese wird von den abgehäuteten, als Fricandeaus ausgelösten (Nr. 372) und mit gewürztem Speck durchgezogenen oder gespickten Muskeln einer Rehkeule gleich der Pastete von Hasen in voriger Nummer bereitet.

839. Warme Pasteten von Fasanen. Die wie zum Braten vorbereiteten Fasanen werden entweder gespickt und im Ofen, oder ungespickt auf dem Feuer in Butter mit Salz halb gargemacht und nach dem Erkalten in saubere Stücke zerlegt. Dann bereite man von derbem Kalbfleische, etwas Kalbsleber und dem von den Gerippen der Fasanen abgelösten Fleische eine lockere, gutgewürzte Farce nach Nr. 12, mische feingestoßene und durch ein Sieb gestrichene Trüffelschalen und den Fond

der Fasanen darunter, und beendige übrigens die Zubereitung der Pastete, wie in Nr. 837 angegeben ist. — Eine Trüffel=Sauce wird dazugegeben.

840. Warme Pastete von Rebhühnern wird ebenso wie die Pastete von Fasanen bereitet. Es ist daher bei dieser Pastete alles das zu beachten, was bei jener angegeben ist.

841. Kalte Pasteten von zahmem und wildem Geflügel, als: Puter, Kapaunen, Hühnern, Fasanen, Rebhühnern u. s. w. (S. Tab. VI.) Die Bereitungsweise der kalten Pasteten von zahmem und wildem Geflügel ist durchaus dieselbe. — Die Bereitung der Farce dazu ist in Nr. 14 angegeben. Das Geflügel wird gut gereinigt, gesengt, gewaschen (aber nicht ausgenommen) und ausgelöst, d. h. die Knochen werden herausgenommen. (Siehe in der Erklärung der Kunstausdrücke das Wort „Desossieren".) Die Knochen des Geflügels werden zerstoßen oder zerhackt und mit Wurzeln und Wasser oder leichter Fleischbrühe ausgekocht; die dadurch gewonnene Brühe wird ganz kurz eingekocht. — Das ausgelöste Geflügel wird mit gewürztem, in grobe Fäden geschnittenem Speck durchzogen, inwendig gesalzen und gepfeffert, mit Farce und Trüffeln gefüllt, zu guter Form zusammengenäht, in Butter auf gelindem Feuer durch und durch steif gemacht und nach dem Erkalten vom Bindfaden befreit. — Die Farce wird mit der eingekochten Brühe, dem Fond des steifgemachten Geflügels, den durchgestrichenen Lebern desselben und den feingestoßenen und durchgestrichenen Schalen der Trüffeln, welche man zur Pastete verwendet, gut vermischt. — Viele nehmen auch noch, um den Geschmack der Farce pikanter zu machen, Sardellenbutter und Parmesankäse, auch wohl feingehackte Kapern darunter. Verdorben wird die Farce dadurch nicht.

Nun verfertige man einen, der Größe und der Zahl des zur Pastete bestimmten Geflügels angemessen großen Pastetentopf von gebrühtem Teige nach Angabe der Nr. 835 (doch muß derselbe zu der kalten Pastete ein wenig dicker im Teige gehalten werden, als dort) und kneipe ihn bis zum Rande bunt, bestreiche den Boden des Pastetentopfes mit etwa dem dritten Teil der Farce, lege das Geflügel darauf, fülle die Zwischenräume mit Farce und Trüffeln aus und sodann die Pastete mit dem Reste der Farce, doch nur soweit, daß oben ein anderthalb Finger breiter leerer Raum bleibt, und decke Speckplatten darüber; dann mache man einen runden Deckel von Teig, der ein wenig größer als die Öffnung der Pastete sein muß, bestreiche den inneren Rand der Pastete mit Ei, lege den Deckel auf, verbinde den Rand des Deckels mit dem Rande der Pastete durch Kneipen mit den Fingern sehr genau, damit beim Backen keine Öffnung entstehen kann, schneide die etwa entstandenen Kanten und Ecken ab, kneipe den Rand aus= und inwendig bunt, mache ein kleines rundes Loch in die Mitte des Deckels, setze einen von Teig geformten Schornstein darüber, der etwa 4 Centimeter hoch, ein wenig größer als das Loch und

unten mit einem umgebogenen Rande versehen sein muß, damit man ihn auf dem Deckel, den man deshalb mit Ei bestreicht, befestigen kann. Wenn der Schornstein befestigt ist, kneipe man den oberen Rand desselben bunt und verziere den Raum zwischen dem Schornsteine und dem buntgekniffenen Rande der Pastete mit Ringen, Blättern ꝛc., welche man aus dünnausgerolltem Teige geschnitten und gestochen hat, und befestige diese Verzierungen durch Bestreichen mit Ei. Dann bestreiche man die ganze Pastete mit Ei, umwickle sie, wenn dies getrocknet ist, mit doppeltem Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, und zuletzt mit Bindfaden, den man jedoch nur so fest anziehen darf, daß er das Papier festhalte, decke ein gefettetes Papier über die Pastete und backe sie im gut heißen Ofen gar. Die Zeit, welche dazu erforderlich, ist nach der Größe der Pastete sehr verschieden. Eine Pastete von 2 oder 3 jungen Rebhühnern erfordert etwa 2 Stunden, wohingegen eine Pastete von 1 Puter oder 2 Kapaunen wohl $2^1/_2$—3 Stunden backen kann. — Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße man ein halbes Glas guten Madeira und ein paar Löffel guten Cognac durch die Öffnung des Schornsteins hinein, befreie die Pastete von Bindfaden und Papier; verstopfe die Öffnung des Schornsteins und verwahre sie an einem kalten Orte. Nach dem Erkalten gieße man weißausgelassenes frisches Schweinefett oder geklärte Butter durch den Schornstein in die Pastete. — Beim Gebrauche öffne man die Pastete, indem man den Deckel dicht am Rande aufschneidet, nehme das Fett und die Speckplatten ab, übergieße sie mit Aspic, welchen man darauf erkalten läßt, und bestreiche den Teig mit Mandel- oder Provencer-Öl, daß er recht blank wird.

Soll die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden, so backe man sie nicht in einem Topfe von Teig, weil sie darin leicht säuert und schimmelt, sondern in einem Porzellan- oder Steintopf; man lege zu diesem Zwecke das Geflügel mit der Farce und den Trüffeln fest in einen solchen Topf, der mit dünnen Speckplatten ausgelegt ist, decke Speckplatten, außerdem noch Papier und den passenden Deckel darüber, setze den Topf in ein flaches Geschirr mit wenig kochendem Wasser und mit demselben in den Ofen, backe die Pastete wie oben 2—3 Stunden, und übergieße sie nach dem Erkalten mit weißem Schweinefett. Beim Gebrauch erwärmt man den Pastetentopf ein wenig in heißem Wasser, stürzt den Inhalt auf ein Brett, schneidet ihn in saubere Scheiben, richtet diese zierlich in eine nach Nr. 835 blind abgebackene Pastete an und garniert sie mit Aspic.

842. **Kalte Pastete von Hirsch oder Reh.** Das zur Pastete bestimmte Fleisch aus der Keule oder dem Rücken des Wildes wird gut abgehäutet, von den Knochen abgelöst, in etwa handgroße Stücke geschnitten, rund zugestutzt und recht dick mit gewürztem Speck durchzogen. Dann dünstet man es in Butter mit ein paar Zwiebeln und Salz halb gar und läßt es erkalten. Vom übrigen gut ausgesehnten Fleische des Wildbrets,

ebenso vielem Schweinefleisch und Speck oder frischem Schweinefett wird nach Angabe der Nr. 14 eine gutgewürzte Farce gemacht. — Die Knochen und die guten Abgänge des Wildbrets werden gehackt, mit Wasser ausgekocht, die Brühe durchgegossen, mit dem Fond, in welchem das gespickte Fleisch gedünstet wurde, auf starkem Feuer kurz eingekocht und nach ihrem Erkalten mit der Farce vermischt. Nach Belieben kann man die Farce zur Pastete von Wild oder wildem Geflügel mit feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten und Rocambole pikanter machen. Die weitere Behandlung der Pastete, in welche man auch Trüffeln legen kann, ersieht man aus der vorigen Nummer.

843. **Kalte Pastete von Hasen.** Diese wird bereitet wie die Wild-Pastete in voriger Nummer. Zum Einlegen in die Pastete eignet sich nur das Rückenfleisch vom Hasen. Die Keulen werden zur Bereitung der Farce verwendet.

844. **Kalte Pastete von Schinken.** Hierzu wird ein Schinken, welcher jung und zart sein muß, nach Angabe der Nummer 453 nicht ganz weichgekocht, aus der Brühe gehoben und nach dem Erkalten von der Schwarte befreit. Dann wird das Fett bis auf einen halben Finger Dicke vom Schinken abgeschnitten, alles Schwarze und Unsaubere von diesem abgeputzt, der Schinken vom Knochen ab- und nach der Länge seiner Muskeln in große Stücke geschnitten und diese schön und rund zugestutzt. Dann bereite man von derbem Kalb- und Schweinefleisch, frischem Schweinefett, den sauberen Schinkenabfällen, Zwiebeln und Schalotten ꝛc. nach Angabe der Nr. 14 eine gutgewürzte Farce, ordne den Schinken und die Farce nach der in Nr. 841 gegebenen Anweisung in einen Pastetentopf von Teig oder in einen Porzellan- oder Steintopf und backe die Pastete in 2—3 Stunden gar. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße man ein Glas guten Madeira darüber und übergieße sie nach dem Erkalten mit Schweinefett. Diese, wie überhaupt jede kalte Pastete wird mit Aspic garniert, wenn sie auf die Tafel gegeben wird.

845. **Kalte Pastete von Gänselebern.** Je weißer und fettter die Gänselebern sind, desto köstlicher wird die davon bereitete Pastete. — Auf eine Pastete mittlerer Größe rechnet man 2 große Gänselebern, 1 Kilo (2 Pfund) mageres Schweinefleisch, 1 Kilo frisches Schweinefett und 750 Gr. Trüffeln. — Man wäscht die Lebern nur dann, wenn sie unsauber sind, schneidet sie in Hälften und stutzt sie länglich-rund zu; die Trüffeln werden mit Wasser rein abgebürstet und geschält; ein Teil davon wird in Stücke geschnitten, mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestreut und in die Lebern gesteckt. — Die Hälfte des gutausgesehnten Schweinefleisches wird mit einigen Schalotten und etwas Schweinefett auf dem Feuer abgeschwitzt, mit dem rohen Fleische feingehackt, mit dem ebenfalls feingehackten Schweinefett, den Abfällen der Lebern, gemischtem Gewürz und Salz genau vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Nach Belieben

kann man einen Teil der Trüffelschalen mit etwas Speck oder Butter feinstoßen, durchstreichen und unter die Farce mischen. (Viele würzen die Farce auch noch mit ein wenig geschabtem Knoblauch oder Rokambole, jedoch muß man sehr vorsichtig mit dieser Würze umgehen; ein wenig zu viel davon an die Farce gethan, macht dieselbe beinahe ungenießbar.) Dann werden die zuvor gesalzenen Lebern, welche man auch noch ein- oder zweimal durchschneiden kann, mit der Farce und den übrigen Trüffeln nach Anweisung der Nr. 841 in einen Pastetentopf von Teig oder Porzellan recht fest eingeschichtet, 2½—3 Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken und nach dem Erkalten mit weißausgelassenem Schweinefett übergossen. Wenn man die Pastete in einem Porzellantopfe bäckt, so gebrauche man, des möglichen Zerplatzens des Topfes wegen, die Vorsicht, sie in einem Bain-marie in den Ofen zu setzen.

846. **Poupeton von Reis mit Hühnern.** ¾ Pfund (375 Gr.) Reis wird mit 1 Liter Fleischbrühe, Butter und Salz recht steif ausgequollen (siehe Nr. 518) und davon nach dem Verkühlen ein gut 3 Finger breit hoher Rand dicht am inneren Rande einer Schüssel glatt und sauber aufdressiert. Dann fülle man ein Hühner-Frikassee, welches man nach Nr. 521 bereitet hat und welches weder zu viel noch zu dünne Sauce haben darf, in guter Ordnung in den Rand, bedecke es mit einer dünnen Lage Reis, streiche diesen recht glatt, streue ein Gemisch von geriebener Semmel und Parmesankäse darüber, beträufele es mit geschmolzener Butter oder Krebsbutter und backe den Poupeton im heißen Ofen zu schöner Farbe.

847. **Poupeton von Reis mit Fisch.** Man setze einen Reisrand wie in vorhergehender Nummer auf eine Schüssel, lege sautierte Filets von Fisch nach Nr. 709 oder 788 in guter Ordnung hinein, gieße dickeingekochte, schmackhafte Frikassee-Sauce (Nr. 119) in hinreichender Menge darüber, bedecke den Fisch mit Reis, bestreue diesen mit geriebener Semmel und Parmesankäse, träufele geschmolzene Butter oder Krebsbutter darüber und backe den Poupeton zu schöner Farbe.

848. **Poupeton von Wild oder wildem Geflügel.** Hierzu bereite man eine Farce nach Nr. 13 und dressiere von derselben einen nicht zu dünnen Rand auf eine Schüssel, fülle ihn mit einem Ragout von Reh oder Hasen nach Nr. 496 oder 500, oder mit einem Salmi von Fasan oder Rebhühnern nach Nr. 573 und 580, bedecke es mit Farce, streiche alles recht glatt, bestreiche es mit Ei, streue über das Ganze geriebene Semmel und Parmesankäse, beträufele es mit Butter und backe es im Ofen zu schöner Farbe.

849. **Reis-Kasserolle** (Casserole au riz). (Siehe Tab. VI.) Diese dient dazu, feine Ragouts, Eminceees, Haschees 2c., welche man nicht wohl ohne Garnitur auf eine bloße Schüssel angerichtet auf den Tisch geben kann, darin anzurichten. Zu einer solchen Reis-Kasserolle koche man etwa 1½ Pfd. (750 Gr.) Reis mit 1¾—2 Liter Wasser, 250 Gr.

Butter und Salz auf starkem Feuer an und lasse ihn dann auf gelindem Feuer oder in der gelindheißen Bratröhre weich und steif ausquellen. Man bearbeite nun den Reis mit der Holzkelle so lange, bis alle Körner zerdrückt sind, thue ihn auf ein Backbrett und bearbeite ihn mit der Hand zu einem zarten Teige, drücke ihn fest in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle von der Größe, die man der Reis-Kasserolle geben will, stürze ihn auf ein Blech und verziere den Reis mittelst einer scharfkantig zugeschnittenen Mohrrübe, welche man dabei öfters in Wasser oder Eiweiß taucht, durch tiefe Eindrücke in den Reis in geschmackvoller Zeichnung. Man bestreiche hierauf das Ganze mit einer Mischung von zerlassener Butter oder Krebsbutter und Eidottern, bezeichne oben einen Finger breit vom Rande entfernt durch einen kreisförmigen tiefen Einschnitt den Deckel und backe die Reis-Kasserolle in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe. Dann hebe man die Reis-Kasserolle mit einem flachen Deckel behutsam von dem Bleche ab, setze sie auf eine Schüssel, nehme, nachdem man den Deckel abgehoben hat, den Reis aus dem Innern der Kasserolle mit einem Löffel heraus, so daß ein fingerdicker Rand bleibt, setze die Reis-Kasserolle warm und thue beim Anrichten das heiße Ragout ꝛc. hinein.

850. Ragout à la Toulouse, a) oder Ragout mêlé, oder Ragout fin, besteht aus einem Gemisch von Kalbsmilch (Nr. 402), Rindergaumen (Nr. 362), Amourettes (Nr. 277), Champignons (Nr. 695), Trüffeln und kleinen Hühner- oder Fischklößen (Nr. 58). Alle diese Zuthaten werden nach Angabe der beigefügten Nummern weichgekocht und vorbereitet, in hübsche Scheibchen oder Stückchen geschnitten und mit einer gutverkochten Frikassee-Sauce (Nr. 119) vermischt. — Tritt das Ragout als selbständiges Gericht auf, etwa in einem Vol-au-vent, einer Casserole au riz ꝛc. angerichtet, so darf es nicht zu viel Sauce haben; zu Fleisch, Geflügel ꝛc. kann es reicher an Sauce sein. — b) Will man das Ragout zu Fisch geben, so lasse man die Trüffeln weg und setze noch Krebsschwänze, Quappenlebern, auch wohl Morcheln zu. Auch kann man ein solches Ragout zu verschiedenen Fischen, z. B. zu gespickten Karpfen, mit einer wie in Nr. 853 verkochten braunen Sauce vermischen.

851. Ragout von Hühnern à la Toulouse. Unter das in voriger Nummer unter a) beschriebene Ragout mischt man noch das in saubere Stückchen geschnittene weiße Brustfleisch gekochter junger Hühner oder Kapaune. Man richtet es auf eine Schüssel an und garniert es mit Fleurons von Blätterteig, oder giebt es in einem Vol-au-vent oder in einer Casserole au riz auf die Tafel.

852. Ragout von Krebsen. Man vermischt Champignons, Quappenlebern, Krebsschwänze, Krebsklöße (Nr. 56), Fischklöße (Nr. 58), Morcheln, auch wohl Kalbsmilch und Rindergaumen (alles wohl vorbereitet

und in passende Stücke geschnitten), mit einer Krebs-Sauce nach Nr. 116, und giebt dieses Ragout hauptsächlich zu Fischen.

853. **Ragout à la financière.** Man verkocht etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit der entfetteten Braise von der zum Ragout weichgekochten Kalbsmilch und einem Glase Rheinwein zu einer seimigen Sauce, schärft sie mit Citronensaft ab und vermischt sie mit den in Nr. 850 angegebenen Ingredienzen. Dieses Ragout ist passend zu zahmem und wildem Geflügel. Man kann auch einen Teil der Fisch- oder Hühner-Farce, von welcher man die zum Ragout nötigen Klößchen bereiten will, mit sehr feingestoßenen und durch ein Sieb gestrichenen Trüffelschalen vermischen, schwarze Klößchen davon machen und diese ebenfalls unter das Ragout mischen.

854. **Ragout von Champignons, weiß und braun.**

855. **Ragout von Austern.**

856. **Ragout von Trüffeln.**

857. **Ragout von Gurken.** Alle diese Ragouts unterscheiden sich von den gleichnamigen Saucen dadurch, daß hier die Champignons, Austern ꝛc. den Hauptbestandteil ausmachen müssen, der durch wenig und recht seimige Sauce fließend gemacht wird, während sie den mit ihnen bereiteten Saucen bloß geschmackgebend beigemischt sind und nur gleichsam darin spielen dürfen.

858. **Mock-Turtle-Ragout.** Ein Kalbskopf wird wie zur Suppe in Nr. 176 ausgelöst, weichgekocht, nach dem Erkalten in saubere, abgerundete Stücke geschnitten, mit ein paar Gläsern Madeira auf gelindem Feuer kurz eingeschwitzt und zurückgestellt. Braisierte Kalbsmilch (Nr. 402) wird nach dem Erkalten in hübsche Stücke geschnitten, Champignons werden in Butter geschwitzt (Nr. 695); rund- oder länglichgeformte Klößchen von Kalbfleisch-, Hühner- oder Fisch-Farce nach Nr. 55 und 58 und runde Eierklößchen wie zur Suppe Nr. 176 werden in Wasser oder Brühe abgekocht, auch geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffeln mit einem Glase Wein gargekocht. Alles dies wird zum Kalbskopf gethan. Dann verkocht man einen guten Teil von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit der Hälfte des gutentfetteten und durchgegossenen Fonds vom Kalbskopf, einer halben Flasche Madeira, einer guten Prise Zucker und einer halben Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer unter beständigem Rühren zu einer gutseimigen Sauce, vermischt sie mit dem Kalbskopf und den übrigen Ingredienzen, macht das Ragout auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß und garniert es beim Anrichten mit Fleurons von Butterteig (Nr. 832), oder mit Fleischklößchen, welche man in Form kleiner Croquettes dressiert, mit Ei und Semmel paniert und in Backbutter gelbbraun ausgebacken hat.

859. **Hummer-Ragout.** Das Fleisch frisch abgekochter Hummer wird aus den Schalen genommen und in saubere Stücke geschnitten. Die

Abfälle und das lose Fleisch derselben hackt man mit ein wenig rohem Fischfleisch fein, vermischt es mit etwas geschmolzener Butter, Salz, Muskatnuß, Eidottern und geriebener Semmel, formt von dieser Farce kleine Kotelettes, paniert dieselben mit Ei und Semmel und legt sie in eine mit Butter dick ausgestrichene Pfanne. Von den zerstoßenen Schalen der Hummer bereitet man mit Butter nach Nr. 9 eine rote Butter. — Geschälten Spargel schneidet man in fingergliedlange Stücke, läßt ihn in Wasser einmal aufkochen und dann abtropfen, kocht ihn nebst einem Suppenteller voll ausgepahlter grüner Erbsen in guter entfetteter Fleischbrühe weich und schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun schwitzt man ein paar Eßlöffel Mehl mit etwas roter Butter auf gelindem Feuer einige Minuten, gießt die Fleischbrühe, in welcher der Spargel und die Erbsen weichgekocht sind, und eine Obertasse süße Sahne darauf, kocht hiervon unter stetem Rühren eine seimige Sauce, würzt diese mit Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker, vermischt sie mit dem Spargel, den Erbsen und dem Hummerfleische, macht das Ragout siedendheiß, läßt es aber nicht kochen, richtet es an und garniert es mit den auf beiden Seiten gelbbraun gebratenen Kotelettes.

X. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Salate.

860. **Heringssalat.** Abgekochte und abgeschälte Kartoffeln, abgeschälte saure Gurken, Pfeffergurken, geschälte Äpfel, Kalbsbraten und Heringe, welche aus Gräten und Haut geschnitten und ausgewässert sind, werden in Würfel oder längliche Streifen geschnitten und mit einem guten Teil Kapern, etwas Mostrich, ein wenig Zucker, gestoßenem weißen Pfeffer, reichlich Öl, Essig und ein wenig französischem Essig gut untereinander gemischt. Ist der Salat nach der Mischung zwar sauer genug, doch noch zu trocken, so macht man ihn mit ein wenig Wasser, Fleischbrühe oder Wein etwas fließend. — Weit schmackhafter wird der Salat, wenn man das dazu bestimmte Öl mit einem Eidotter nach Angabe der Nr. 120 zu einer Mayonnaisen-Sauce rührt, mit welcher man dann die eingeschnittenen Zuthaten vermischt. — Wieviel von jeder Zuthat man zu einem wohlschmeckenden Heringssalat nehmen muß, ist nicht leicht zu bestimmen und es giebt auch darüber keine Regeln, doch dürfte die Mischung wohl richtig sein, wenn man zu 8 Heringen 30 Kartoffeln und von jeder der übrigen oben genannten Zuthaten eine den geschnittenen Heringen gleichkommende Portion nimmt. Auf diese Quantität Salat rechnet man

etwa $1/4$ Liter Provenceröl. Viele mischen auch ein wenig feingehackte oder geriebene Zwiebel oder feingehackten Schnittlauch unter den Heringssalat, doch ist dieser Zusatz nicht nach jedermanns Geschmack. — Will man den Heringssalat besonders fein bereiten, so läßt man die Kartoffeln weg, nimmt dafür noch einmal soviel Kalbsbraten, als oben angegeben, und mengt ein halbes Dutzend Neunaugen, nach Belieben auch einige gekochte rote Rüben (Neunaugen und rote Rüben ebenso geschnitten, wie die übrigen Zuthaten) unter den Salat. Man richtet den Heringssalat hügelförmig auf eine Schüssel an und garniert ihn recht zierlich mit Scheibchen von Cervelatwurst, geräuchertem Lachs, Pfeffergurken, roten Rüben, türkischem Weizen, Essigkirschen, Neunaugen ꝛc.

861. **Kartoffelsalat.** Man schält die in der Schale abgekochten Kartoffeln warm ab, schneidet sie in feine egale Scheiben, fügt feines Öl, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, feingehackte Sardellen und ein wenig geriebene Zwiebel oder gehackten Schnittlauch hinzu und mischt alles durch Umschwenken gut untereinander. Man kann auch die Kartoffeln mit einer nach Nr. 122 bereiteten Sauce rémolade vermischen. Da die Kartoffeln sehr bald die Sauce in sich ziehen, so macht man den Salat, wenn er zu trocken erscheinen sollte, kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe flüssig. Man garniert den Kartoffelsalat mit Heringen, welche aus Gräten und Haut und in längliche Filets geschnitten und mit Essig und Öl übergossen sind, oder mit ausgeputzten Sardellen. Will man den Kartoffelsalat zum Braten geben, so läßt man die Sardellen und Heringe natürlich weg und schneidet die Kartoffeln noch heiß in eine Sauce von feinem Öl, halb Essig, halb Wasser, Pfeffer und Salz, und wenn man es liebt ein wenig gehackter Petersilie.

862. **Sardellensalat (Italienischer Salat).** Die nur kurze Zeit gewässerten Sardellen werden gewaschen (indem man eine nach der andern auf die flache linke Hand legt und mit den Fingern der rechten Hand alles Weiße und Salz davon abreibt), von den Gräten gerissen, von den Bauchgräten befreit und teils schneckenförmig zusammengerollt, teils egal zugeschnitten. Die übrigen zu diesem Salat gehörigen Ingredienzen bestehen aus: **Cervelatwurst,** welche von der Schale befreit, der Länge nach voneinander in dünne Scheibchen geschnitten ist; **Pfeffergurken,** die, wenn sie nicht sehr klein sind, in schräge Scheibchen geschnitten wurden; **Neunaugen,** welche der Länge nach gespalten und in Stückchen geteilt sind: ausgeputzten **Krebsschwänzen, Oliven,** die von den Steinen geschält wurden, **Kapern, türkischem Weizen, kleinen Essig-Champignons, geräuchertem Lachs** (in Scheiben geschnitten), **marinierten Muscheln, Essigkirschen,** auch wohl **Essigpflaumen,** welche von den Steinen befreit und in Hälften oder Viertel geschnitten sind. Alle diese Zuthaten werden mit den Sardellen, die jedoch hier den Hauptbestand-

teil ausmachen müssen, geschmackvoll und sauber auf eine Schüssel geordnet, deren Rand alsdann mit ausgezackten Citronen- und Wurstscheiben garniert wird. Zuletzt wird der Salat reichlich mit feinem Öl und wenig aber scharfem Essig benetzt und eine Prise ganz feiner weißer Pfeffer darüber gestreut.

863. **Kopfsalat.** Nachdem man den Kopfsalat sauber verlesen, d. h. nach Beseitigung der äußeren grünen Blätter die gelben zarten Blätter von den Rippen befreit und in Stücke gepflückt, und die Herzen in Viertel geschnitten hat, wäscht man den Salat gut, ohne ihn lange wässern zu lassen, thut ihn in eine Serviette oder in einen Salatkorb, schleudert alles Wasser heraus und mengt ihn kurz vor dem Auftragen mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas feingeschnittenem Estragon und Schnittlauch. Besonders schmackhaft ist der mit folgender Sauce angemachte Salat: Man streicht die Dotter von 2 hartgekochten Eiern durch ein Sieb. Will man die Eier sparen, kann man sie durch 2 recht mehlig gekochte Kartoffeln ersetzen, rührt sie in einem kleinen Napfe mit einigen Tropfen Öl und Essig recht glatt, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 2 Eßlöffel feines Öl, ½ Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel franz. Essig hinzu, und würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer. — Man kann den Kopfsalat mit in Viertel geschnittenen gekochten Eiern und mit Sardellenstreifen belegen.

864. **Specksalat.** Man brate würfelig geschnittenen Speck gelbbraun, lasse ihn ein wenig verkühlen, füge Essig und Salz hinzu, lasse das Ganze heiß werden, gieße es über den mit gehacktem Estragon und Schnittlauch vermischten Kopfsalat und menge diesen schnell damit. Dieser gebrühte Salat, welchen man auch mit Zucker oder Sirup süßen kann, darf jedoch erst im Augenblicke des Gebrauchs angemacht werden, weil er sehr schnell zusammenfällt und zähe und ungenießbar wird.

865. **Kopfsalat mit saurer Sahne.** Man quirlt dicke saure Sahne recht klar, vermischt sie mit Essig, Salz, Pfeffer, nach Belieben auch mit ein wenig Zucker, fügt gehackten Estragon und Schnittlauch hinzu und macht hierin den Kopfsalat an.

866. **Endiviensalat.** Man nimmt von den Endivien nur die inneren gelben Blätter, verliest diese sauber, befreit sie von den dicken Rippen, wäscht sie, läßt sie gut abtropfen und macht sie wie den Kopfsalat in Nr. 863 an.

867. **Rhapontikasalat.** Die Rhapontikawurzeln werden rein abgeschabt, in vielem Wasser mit Salz weichgekocht, nach dem Erkalten in schräge Scheiben geschnitten, mit einer Mayonnaisen-Sauce oder einfach mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer vermischt und beim Anrichten mit Rapunzeln, die man mit Öl, Essig und Salz angemacht hat, garniert.

868. **Brunnenkresse. Gartenkresse.** Man rührt ein paar hartgekochte durchgestrichene Eidotter mit Öl salbig an, mischt Citronensaft,

Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und ein paar Löffel weißen Wein darunter, und macht die von ihren dicken Stielen gelesene Brunnenkresse damit an. — Die **Gartenkresse** wird möglichst von den an ihren Wurzeln haftenden Samenkörnchen befreit und mit Essig Öl und Salz angemacht.

869. Gurkensalat. Die Gurken werden geschält und mit einem Messer oder mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben geschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie hinreichend gesalzen, beim Gebrauche stark ausgepreßt und mit reichlichem Öl, Essig, Pfeffer, gehacktem Estragon, Petersilie und Schnittlauch vermischt. Ein wenig unter den Gurkensalat gemischter Zucker soll vor dem unangenehmen Repetieren nach dem Genusse desselben schützen. Man kann die ausgepreßten Gurken auch mit einer Mayonnaisen-Sauce oder mit saurer Sahne ꝛc. wie den Kopfsalat in Nr. 865 vermischen. — Man will behaupten, daß die Gurken, welchen durch das Einsalzen der Saft entzogen ist, unverdaulich seien. Da sie jedoch, wenn man sie ohne vorangegangene Entziehung des Saftes zu Salat anmacht, sehr rasch soviel Saft von sich geben, daß der Salat dadurch unansehnlich und geschmacklos wird und sie auch überhaupt immer mehr oder weniger unverdaulich sind, so thut man immer besser, sie in der oben beschriebenen Weise zuzubereiten; der Salat bewahrt dann wenigstens sein gutes Ansehen und den Geschmack, welchen man ihm gegeben hat. Bisweilen garniert man den Gurkensalat mit der Blüte der Kapuzinerkresse.

870. Bohnensalat. Man schneidet junge, von den Fäden befreite Brechbohnen in fingergliedlange Stücke, kocht sie in Wasser mit Salz weich, läßt sie abtropfen, gießt Essig darüber, und macht sie nach dem Erkalten mit Öl, Pfeffer, feingehackter Petersilie und ein wenig feingehacktem frischen Pfefferkraut an. Der Bohnensalat ist sehr passend zu Hammelbraten. Am besten eignen sich die gelben Wachsbohnen und weißen Spargelbohnen zum Salat. Die in Büchsen eingekochten Salatbohnen werden beim Gebrauch ebenso angemacht, doch ist es gut, da sie kalt sind, den Essig heiß zu machen, ehe man ihn darüber gießt, damit sie genügend sauer werden.

871. Selleriesalat. Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, mit der Schale ziemlich weichgekocht, dann geschält, in beliebig große egale Scheiben geschnitten, und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz oder mit einer wie in Nr. 863 bereiteten Sauce angemacht.

872. Rote Rüben. Man wäscht die roten Rüben sehr gut, schneidet aber nichts davon ab, weil sie sonst ihre rote Farbe verlieren, kocht sie in vielem Wasser weich, streift dann die Schale ab, übergießt die Rüben mit abgekochtem Essig, thut geschnittenen Meerrettich, Salz und Kümmel daran, schneidet sie beim Gebrauche in Scheiben und gießt ein wenig von

ihrer Brühe, auch wohl ein wenig Öl darüber. — Häufig richtet man die roten Rüben, Sellerie, wie in voriger Nummer zubereitet, Rhapontika und Rapunzeln (Nr. 867) zusammen zierlich an.

873. **Spargelsalat.** Der Spargel wird gut geschält, in fingergliedlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet und weiter wie der Bohnensalat in Nr. 870 behandelt.

874. **Kohlsalat.** Man schneidet die von allen dicken Blattrippen befreiten Rot- und Weißkohl-Blätter, jedes zur Hälfte und für sich, recht fein, aber nicht zu langstreifig, macht jedes für sich mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz an, und richtet den Salat zierlich, in den Farben abwechselnd, an. — Da dieser Salat, weil er roh, ein wenig unbequem zu essen ist, so kann man den geschnittenen Kohl etwa 5 Minuten in kochendem Wasser abwallen, und läßt ihn dann auf einem Siebe vollständig erkalten, ehe man ihn anmacht.

875. **Gemischter Salat.** Dieser besteht aus einem Gemisch der verschiedenartigsten Zuthaten, als: Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Mohrrüben, Sellerie, Kartoffeln, welches alles teils vor, teils nach dem Weichkochen in Wasser und Salz in saubere Würfel oder andere beliebige Stücke geschnitten wird; ferner aus ebenso geschnittenen sauren Gurken, Pfeffergurken, roten Rüben, Rhapontikawurzeln, Heringen, Kalbsbraten, Hühnerfleisch, Rinderzunge; auch kleinen Zwiebeln, Kapern, türkischem Weizen, kleingepflücktem gekochten Fisch ꝛc. Man vermischt diesen Salat mit einer Sauce von hartgekochten, durchgestrichenen Eidottern, welche man mit Öl salbig anrührt, mit Essig verdünnt und mit Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker, Mostrich und gehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch schmackhaft gemacht hat, und garniert ihn nach dem Anrichten mit roten Rüben, Blumenkohl, Wurst, Neunaugen, Pfeffergurken ꝛc.

876. **Gestürzter Wurzel-Salat.** Kartoffeln, Mohrrüben, Sellerie und rote Rüben kocht man in Wasser mit Salz weich, schält sie ab, schneidet sie mit einem Messer oder sticht sie mit einem Ausstecher in thalerdicke, recht egale runde Scheiben und mariniert jede Wurzelart für sich mit Salz, Essig und ein wenig Öl eine kurze Zeit. Recht grüne Pfeffergurken schneidet man gleichfalls in Scheiben. Hierauf begießt man den Boden einer glatten runden Form mit ein wenig Aspic (Nr. 38), läßt diesen erstarren, belegt den Boden kranzförmig, in den Farben abwechselnd, mit den Wurzelscheiben, und zwar so, daß jede Scheibe die andere halb bedeckt. Ist der Boden der Form belegt, so belegt man auch die Wand derselben in gleicher Weise, doch muß man jede Scheibe in zerlassenen, halberkalteten Aspic tauchen, ehe man sie in die Form hineinlegt. Beliebig kann man auch zusammengerollte Sardellenhälften dazwischenlegen. Ist nun die Form auf diese Weise ausgelegt, so vermischt man die übriggebliebenen Wurzelscheiben mit etwas dicker Mayonnaisen-

Sauce (Nr. 120), der man ein wenig halberkalteten Aspic beigemischt hat, füllt sie in die leere Mitte der Form, läßt das Ganze an einem kalten Orte fest werden, hält dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt den Salat auf eine Schüssel.

XI. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Kompotte.

Die Kompotte werden gewöhnlich zum Braten, bisweilen aber auch als selbständiges Gericht nach dem Braten auf den Tisch gegeben, und es wird in letzterem Falle mehr Anspruch auf Zierlichkeit und Ausschmückung an sie gemacht, als im erstern. Die Kompotte müssen zwar reichlich mit Saft versehen, doch muß dieser immer so kurz eingekocht sein, daß die mit ihm übergossenen Kompotte glänzend erscheinen.

877. **Backobst als Kompotte.** Das Backobst, als: Pflaumen, Kirschen, Prünellen, Birnen oder Äpfel, wird in warmem Wasser gut gewaschen, in einen Topf gethan, der zur Hälfte davon voll wird, und mit so vielem kalten Wasser, daß das Obst reichlich damit bedeckt ist, mit Citronenschale und Zimt auf gelindem Feuer, oder in einer Bratröhre wohlverdeckt langsam weichgekocht. Wenn die Brühe dabei zu kurz einkocht, so gieße man ein wenig kochendes Wasser hinzu. Das weichgekochte Obst läßt man in der Brühe erkalten, gießt diese dann ab, kocht sie mit Zucker zu einem dünnflüssigen Sirup ein, läßt diesen verkühlen, schwenkt das Obst darin um, richtet es an, und überstreut es nach Belieben mit gestoßenem Zucker. Zu 1 Pfund (500 Gr.) Obst gehören, je nachdem es mehr oder minder sauer ist, 100—150 Gr. Zucker. Gebackene Pflaumen werden vorzüglich schön, wenn man sie nach dem Weichkochen in ihrer Brühe, die man nach dem Erkalten ein wenig versüßt, einige Tage stehen läßt. Es muß aber soviel Brühe sein, daß die Pflaumen damit bedeckt sind. Beim Gebrauche kocht man die Brühe, wie oben angegeben, mit Zucker kurz ein.

Anmerkung. Wenn man das Backobst mit Zucker kocht, wird es nicht weich.

878. **Hagebutten und Rosinen als Kompotte.** Die getrockneten Hagebutten werden gewaschen und nach Vorschrift der vorigen Nummer mit kaltem Wasser aufgesetzt. Große Rosinen werden nach Nr. 24 gereinigt und von den Kernen befreit. Citronenschale wird stiftlich geschnitten und in Wasser eine Viertelstunde gekocht. Wenn die Hagebutten

beinahe weichgekocht sind, thut man die Rosinen und die Citronenschale dazu, läßt alles zusammen gut weich und kurz einkochen, schüttet es in einen Napf, thut gestoßenen Zucker daran, schwenkt alles gut untereinander und läßt das Kompott erkalten.

879. **Kompott von ungeschälten frischen Pflaumen.** Man lege die in Hälften geschnittenen und ausgesteinten Pflaumen in Zucker, welcher mit ein wenig Wasser auf dem Feuer zu einem dünnen Sirup aufgelöst ist (auf 3½ Liter Pflaumen etwa 1 Pfund [500 Gr.] Zucker), thue ein Stück Zimt dazu und koche sie wohlverdeckt auf gelindem Feuer langsam weich; doch darf man sie, wenn sie ganz bleiben sollen, nicht umschwenken. Die frühreifen Pflaumen enthalten eine große Menge Flüssigkeit, welche sie beim Kochen von sich geben, und zerfallen dabei leicht; man sei deshalb sehr auf der Hut und lasse sie mehr ziehen, als kochen. Ist nach dem Weichwerden der Pflaumen zu viel Brühe darauf, so fülle man diese ab, koche sie auf raschem Feuer kurz ein, und überziehe damit die Pflaumen, wenn sie nach dem Erkalten sauber angerichtet sind.

880. **Kompott von geschälten Pflaumen.** Gewöhnlich befreit man die Pflaumen auf die Art von ihrer Haut, daß man sie einige Minuten in kochendes Wasser legt und dann abzieht. Ein saubereres Ansehen erlangen sie jedoch, wenn man sie ungebrüht abschält, was allerdings ein wenig mühsamer ist. — Man schneidet die abgeschälten Pflaumen entweder in Hälften und entsteint sie, oder läßt sie ganz und kocht sie nach der in voriger Nummer gegebenen Anweisung mit großer Aufmerksamkeit, weil sie noch leichter zerfallen, als die mit den Schalen gekochten Pflaumen. Sehr gut sieht ein solches Kompott aus, wenn man die mit der Schale gekochten und angerichteten Pflaumen mit geschälten Pflaumen sauber garniert.

881. **Kompott von Birnen.** Die glatt- und rundgeschälten Birnen läßt man, je nach ihrer Größe, entweder ganz, oder schneidet sie in Hälften oder in Viertel und nimmt das Kerngehäuse heraus, gießt soviel Wasser darauf, daß es mit den Birnen gleichsteht, thut Zucker, Zimt und Citronenschale daran (auf 3½ Liter Birnen etwa 1 Pfund [500 Gr.] Zucker), und läßt sie auf gelindem Feuer langsam so lange kochen, bis sie schön rot geworden und ganz kurz eingekocht sind, was 1—2 Stunden dauert. Frühreife Birnen, auch Beurré-blancs kann man schön weiß erhalten, obgleich auch sie beim längeren Kochen eine rote Farbe annehmen, wenn man sie in wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft auf ziemlich starkem Feuer schnell weich und kurz einkochen läßt. Sehr gut schmecken die mit Himbeersaft gekochten Birnen.

882. **Kompott von Äpfeln.** Will man die Äpfel ganz kochen, so wähle man solche von mittlerer Größe, bohre das Kerngehäuse aus, schäle die Äpfel glatt und rund, reibe sie leicht mit Citronensaft ab, damit sie weiß bleiben, koche Zucker mit Wasser, Citronensaft und einem Glase Wein

zu einem dünnen Sirup, lege die Äpfel nebeneinander hinein, lasse sie zugedeckt langsam kochen, bis die untere Seite ziemlich weich ist, kehre sie behutsam um, lasse auch die andere Seite weich werden, nehme sie vom Feuer, lasse sie zugedeckt in ihrem Safte verkühlen, nehme sie heraus, richte sie an, fülle die Öffnungen mit eingemachten Kirschen, Himbeergelee rc., koche den durch ein reines Tuch gegossenen Saft auf starkem Feuer ziemlich kurz ein, lasse ihn halb erkalten, und gieße ihn über die Äpfel. — In Hälften oder Viertel geschnittene und von ihren Kerngehäusen befreite Äpfel werden ebenso gekocht; doch muß man sie ebenfalls in einem breiten Geschirr kochen, in welchem sie nebeneinander Platz haben.

Um gutes Äpfelgelee zu erlangen, mit welchem man das Äpfel-Kompott verzieren kann, koche man die gut gewaschenen Schalen der Äpfel mit ein wenig Citronensaft und so vielem Wasser aus, als man zum Kochen des Kompottes nötig hat, gieße den Saft durch ein Tuch, thue Zucker und Citronensaft daran, koche die Äpfel darin weich, gieße den Saft noch einmal durch, und koche ihn auf raschem Feuer soweit ein, bis er große Blasen wirft und von einem dareingetauchten Löffel etwas breit tropft. Dann vermische man den Saft schnell mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille (s. Nr. 39), so daß er eine schöne rote Farbe erhält, gieße ihn auf eine mit kaltem Wasser leicht genäßte porzellanene oder zinnerne Schüssel, lasse ihn kalt und steif werden, schneide und steche aus dem Gelee beliebige Figuren, und belege damit die sauber angerichteten und mit Zuckersirup übergossenen Äpfel recht zierlich. Noch ist zu bemerken, daß der zu kurz eingekochte Saft kein Gelee, sondern einen zähen Sirup liefert. Auf 4 Liter Äpfel rechnet man wenigstens 1 Pfund (500 Gr.) Zucker.

883. Äpfelmus. Man schäle die Äpfel, schneide sie in Viertel und das Kerngehäuse heraus, wasche sie, setze sie mit Zucker und Citronenschale und ein paar Löffeln voll Wein oder Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie weichkochen, streiche sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, richte das Mus an, streiche es glatt und verziere es nach Belieben mit eingemachten Früchten, Korinthen rc.

884. Äpfelscheiben mit Korinthen. Man schneide die geschälten, geviertteilten und von den Kerngehäusen befreiten Äpfel in feine Scheiben, durchmenge sie mit gestoßenem Zucker, feinstiftlich geschnittener und in Wasser ziemlich weichgekochter Citronenschale, einem guten Teil nach Nr. 24 gereinigter Korinthen, ein paar Löffeln Wein oder Wasser und ein wenig gutem Rum oder Arrak, und dämpfe sie auf gelindem Feuer weich, lasse sie aber nicht zerfallen.

885. Apfelsinen-Kompott. Sowohl die gelbe Schale, als auch die weiße Haut der Apfelsinen wird abgeschält; die Apfelsinen werden in Scheiben oder aus den Zellen in hübsche Stücke geschnitten (wobei die Kerne beseitigt werden müssen) und mit gestoßenem Zucker gemengt; nach einer

Stunde wird der Saft abgegossen, zu einem dünnflüssigen Sirup eingekocht und nach dem Erkalten über die zierlich angerichteten Apfelsinen gegossen. — Man kann dieses Kompott mit den Schalen der Apfelsinen garnieren; diese werden in Wasser weichgekocht, nach dem Abtropfen in Zuckersirup kurz eingekocht, mit Kermessaft rot gefärbt, nach dem Erkalten in Stücke von zierlicher Form geschnitten und um das Kompott gelegt.

886. **Kompott von Apfelsinen und Äpfeln.** Hierzu eignen sich die Borsdorfer Äpfel am besten. — Sie werden in 6 Teile geschnitten, von den Kerngehäusen befreit, abgeschält, in sehr feine saubere Scheibchen geschnitten, mit gestoßenem Zucker gemengt und mit feinen Apfelsinenscheibchen, welche ebenfalls mit Zucker gemischt sind, schichtweise auf eine Assiette angerichtet.

887. **Kompott von Kirschen.** Man löse Zucker mit Wasser zu einem dünnen Sirup auf, thue die ausgesteinten Kirschen hinein, schäume sie beim Aufkochen gut ab und lasse sie weichkochen. Sollte das Kompott nach dem Erkalten zu viel Saft haben, so thue man die Kirschen auf ein Sieb, lasse den Saft abtropfen, koche ihn zu einem Sirup ein und vermische ihn wieder mit den Kirschen. Man kann diese auch, ohne den Saft besonders einzukochen, über geröstetem Zwieback oder über in Scheiben geschnittenem Biskuit oder Mandeltorte anrichten. Um den Kirschen einen angenehmen Kerngeschmack zu geben, stoße man die Steine fein, koche sie mit ein wenig Wasser aus, gieße den Saft durch ein feines Sieb, koche den Zucker damit zu einem dünnen Sirup und die Kirschen darin weich. — Zu 2 Liter Kirschen gehört etwa ein ½ Pfund (250 Gr.) Zucker.

888. **Kompott von Aprikosen.** Die Aprikosen schneidet man in Hälften und schält sie. Zu 1 Pfund Aprikosen kocht man ½ Pfund (250 Gr.) Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dünnen Sirup, legt die Früchte nebst ihren abgezogenen Kernen hinein, kocht erstere weich, nimmt sie heraus, kocht den Saft kurz ein, gießt ihn über die angerichteten Früchte und legt auf jede Aprikose einen halbierten Kern.

889. **Kompott von Pfirsichen.** Die Pfirsiche werden in kochendem Wasser gebrüht, abgeschält, in Hälften geschnitten und gleich den Aprikosen gekocht.

890. **Kompott von Melonen.** Man schneide die geschälte Melone in hübsche Stücke, stutze diese rundlich zu, lasse sie in kochendem Wasser mit einer Prise Salz auf gelindem Feuer weichziehen, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, koche Zucker mit wenigem Wasser, Citronensaft oder etwas Essig zu einem Sirup, koche die Melone darin einmal auf, schütte sie zum Erkalten in einen Napf, gieße den Saft nachher wieder ab, koche ihn so kurz ein, daß er breit von einem dareingetauchten Löffel tropft, und gieße ihn nach dem Erkalten über die angerichtete Melone.

891. Kompott von Erdbeeren. Die von den Stielen gepflückten Erdbeeren (Wald- oder nicht zu große rote Garten-Erdbeeren) wäscht man und legt sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Dann kocht man Zucker mit etwas Wasser zu einem Sirup, läßt diesen erkalten, thut die Erdbeeren hinein, schwingt sie um, daß sie mit dem Zuckersirup gut vermengt werden, und läßt sie auf Eis recht kalt werden. — Am schmackhaftesten ist dieses Kompott, wenn man etwa den dritten Teil der abgetropften Erdbeeren durch ein feines Sieb streicht, das durchgestrichene Mark mit gestoßenem Zucker recht süß einmengt und hiermit die übrigen Erdbeeren vermischt.

892. Kompott von Stachelbeeren. Die unreifen Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüten befreit, in kochendes Wasser gethan, so lange darin gelassen, bis sie anfangen sich auf die Oberfläche des Wassers zu erheben, was einige Minuten dauert, und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann läßt man Zucker mit wenig Wasser, Citronenschale und Zimt in einem breiten Geschirr zu einem Sirup kochen, schüttet die Stachelbeeren hinein, schwenkt sie behutsam um, und läßt sie verdeckt auf einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, wenigstens eine halbe Stunde langsam ziehen, nimmt sie dann ab und läßt sie erkalten. Nach dem Anrichten überstreut man sie mit gestoßenem Zucker. Wegen ihrer außerordentlichen Säure müssen die Stachelbeeren viel Zucker haben, und rechnet man auf 1 Liter davon wenigstens ein $^1/_2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker. — Wenn die Stachelbeeren nach dem Erkalten mehr Saft, als nötig ist, haben, so gießt man diesen durch ein feines Sieb davon ab, thut noch ein wenig Zucker daran, kocht ihn so lange, bis er rötlich wird, ein wenig steigt und große Blasen wirft, und gießt ihn auf einen angefeuchteten Teller. Nach dem Erkalten muß ein schönes rötliches Gelee daraus geworden sein, mit welchem man das angerichtete Kompott garniert.

893. Kompott von Besingen (Heidelbeeren). Die gut verlesenen oder gewaschenen Besinge werden mit Zucker, den man mit wenig Wasser nur angefeuchtet hat, und einem Stück Zimt einmal überkocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegossen; dann wird der Saft so kurz eingekocht, daß er breit vom Löffel tropft; die Besinge werden wieder damit vermischt und über Zwieback oder Biskuit angerichtet. — Schmackhafter ist dieses Kompott, wenn man die rohen Besinge mit gestoßenem Zucker schichtweise in einen neuen Topf thut, fest zudeckt und in fortwährend kochendem Wasser so lange stehen läßt, bis sie weich sind. — Dieses Kompott, sowohl von frischen, als von getrockneten Heidelbeeren, bekommt hauptsächlich denen sehr gut, welche an Diarrhöe leiden.

894. Kompott von Preißelbeeren. Diese werden ebenso gekocht wie die Besinge in voriger Nummer. — Sehr gut schmecken die Preißelbeeren, wenn sie beim Anrichten mit recht dicker süßer Sahne oder Schlagsahne vermischt werden. Dazu müssen sie aber vorher mit Zucker recht

steif eingekocht sein. — Auf 1 Liter voll Preißelbeeren rechnet man 250 Gr. Zucker. — Man kann dieser Frucht etwas von ihrer Bitterkeit nehmen, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, heiß werden läßt, auf ein Sieb schüttet und erst dann mit Zucker kocht.

895. **Kompott von Himbeeren oder Johannisbeeren.** Diese Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und mit gestoßenem Zucker gemengt; nach ein paar Stunden kocht man den Saft, welchen sie von sich gegeben haben, ein wenig ein, läßt ihn erkalten und gießt ihn entweder über die angerichteten Früchte oder schwenkt diese damit durch und richtet sie dann erst an. Man kann die Früchte auch in Zucker, den man mit ein wenig Wasser zu einem Sirup gekocht hat, einmal aufkochen lassen, herausnehmen, den Saft kurz einkochen und die Früchte wieder damit vermischen.

896. **Kompott von schwarzen Maulbeeren und Brombeeren.** Man löst Zucker mit ein wenig Wasser oder Wein und Citronensaft auf, läßt die verlesenen und gewaschenen Maulbeeren darin einmal überkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft kurz ein und schwenkt die Maulbeeren darin um. Ebenso die Brombeeren.

897. **Kompott von Quitten.** Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und in Wasser blanchiert. Die Kerngehäuse kocht man mit etwas Wasser aus, gießt den Saft durch ein Sieb auf die Quitten, thut Zucker daran und kocht sie wie die Birnen recht rot und kurz ein.

XII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Puddinge.

Um Wiederholungen zu vermeiden, mögen folgende Bemerkungen diesem Abschnitte vorangehen und als Regel bei allen Arten von Puddingen ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, muß letztere, um die vielleicht noch darin enthaltene Seife herauszubringen, zuvor längere Zeit in kochendem Wasser eingeweicht und demnächst so trocken als möglich ausgerungen werden. Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel noch zu wenig Raum bleibt; in ersterem Falle würde der Pudding platt und unansehnlich werden, und in letzterem viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte, was auch wohl ein Platzen der Serviette verursachen würde. Das Ge-

schirr, in welchem der Servietten-Pudding gekocht werden soll, sei ein seiner Größe angemessener kupferner Kessel, eine hohe Kasserolle oder ein großer Topf und muß mit einem Deckel verschlossen werden können. Am besten ist es, über den Topf, in dem der Pudding kochen soll, einen Quirlstiel zu legen und die Serviette mit dem Pudding so daran zu hängen, daß er frei in den Topf zu hängen kommt. Auch setze man auf den Boden des Topfes eine umgekehrte Untertasse, damit ein Anlegen der Serviette an den Topf vermieden werde. Das Wasser muß in vollem Sieden sein, wenn der Pudding hineingelegt wird, und ebenso darf man auch nur siedendes Wasser zugießen, wenn es durch Einkochen erforderlich würde. Man decke das Geschirr nicht fest zu, damit der Wasserdampf frei ausströmen kann, weil sonst der Pudding durch die Einwirkung des Dampfes zu stark ausgedehnt wird und die Serviette zerreißt. — Ein wenig Salz darf in der Puddingmasse nicht fehlen, auch salze man das Wasser ein wenig.

Will man den Pudding in einer Form kochen, so fülle man diese, welche zuvor mit Butter gut ausgestrichen und mit feiner geriebener Semmel oder Zwieback ausgestreut sein muß, nur zu drei Vierteilen mit der Masse, damit letztere Raum zur Ausdehnung behält. Es darf nicht zu viel Wasser in dem Geschirr sein, in welches man die Form setzt, damit diese nicht beim Kochen durch die Bewegung des siedenden Wassers umgeworfen wird. Um dies noch sicherer zu verhüten, beschwere man den Deckel der Puddingform, welcher inwendig mit Butter ausgestrichen sein muß, damit der steigende Pudding sich nicht fest daranhängt, mit ein paar eisernen Plättbolzen und lasse das Wasser nur langsam kochen. Um das Entweichen der Wasserdämpfe möglichst zu verhindern, durch deren Einwirkung das Garwerden des Puddings befördert wird, bedecke man das Geschirr, in dem der Pudding kocht, mit dem passenden Deckel. Im allgemeinen ist das Kochen der Puddinge in der Form dem Kochen in der Serviette vorzuziehen.

Obgleich in der Einleitung schon etwas darüber gesagt ist, so sei hier dennoch wiederholt, daß man bei der Bereitung der Puddinge und Mehlspeisen etwa 1½ Ei auf jede Person rechnet, so daß eine Mehlspeise oder ein Pudding von 12 Eiern für 8 Personen ausreichend ist, vorausgesetzt, daß außerdem noch mehrere Gerichte auf den Tisch kommen. Beschränkt sich die Mahlzeit aber nur auf ein paar Gerichte, als z. B. Suppe, Braten und Pudding, so rechne man wenigstens 2 Eier auf eine Person, wonach man bei den gegebenen Rezepten leicht berechnen kann, wieviel Zuthaten man für eine bestimmte Personenzahl nehmen muß.

898. **Pudding von Kartoffel- oder Kraftmehl.** ½ Liter Milch, 200 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 200 Gr. Kartoffelmehl. Das Kartoffelmehl löst man mit ein wenig von der Milch zu einem dickflüssigen Teige auf. Die übrige Milch läßt man kochen, quirlt das Mehl, die Butter

und den Zucker dazu, und rührt es auf nicht zu starkem Feuer zu einem steifen Teige, den man auf dem Feuer so lange rühren muß, bis er sich von der Kasserolle löset. Dies nennt man „abbrennen". Hat sich der Teig unter öfterem Umrühren abgekühlt, so rühre man ihn in einem Reibenapfe recht weiß und geschmeidig, rühre nach und nach 2 ganze Eier und 10 Eidotter nebst einer Prise Salz und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone darunter und mische zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier (Nr. 22) nach und nach darunter. Dann bestreiche man die Mitte der zum Pudding bestimmten Serviette mit Butter, lege sie über einen Durchschlag, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest, doch nicht zu dicht über der Masse zu, damit sich der Pudding ausdehnen kann, und koche ihn 1¼ Stunde nach Anweisung der Vorbemerkung dieses Abschnittes. Soll der Pudding angerichtet werden, so lege man ihn abermals in einen Durchschlag, scheide das Band auf, löse die Serviette, soweit es möglich ist, von dem Pudding ab, lege eine Schüssel darüber, kehre diese um, nehme den Durchschlag und die Serviette behutsam ab, überziehe den Pudding mit einer Weinschaum-Sauce nach Nr. 127, oder einer Sago-Sauce nach Nr. 130, und richte die übrige Sauce in einer Sauciere an. Zu diesem Pudding kann man anstatt des Kartoffelmehls Maizena nehmen.

Anmerkung. Man kann das Abbrennen des Mehles mit Milch, Butter und Zucker zu Puddingen und Mehlspeisen auf mehrere Arten bewerkstelligen. Die eine Art, wo man das Mehl flüssig einrührt und zu der kochenden Milch schüttet, ist vorstehend angegeben. Auf eine andere Art vermischt man das Mehl nach und nach recht glatt mit der kalten, zur Mehlspeise bestimmten Milch, fügt Butter und Zucker hinzu und rührt dies auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Endlich schüttet man auch das Mehl, so wie es ist, auf einmal in die mit Butter und Zucker aufgekochte Milch und rührt es schnell und geschickt mit derselben zu einer glatten, steifen Masse zusammen. Es ist übrigens gleich, auf welche Art man die Masse abbrennt, wenn sie nur nicht klümprig wird, was man bei den ersten beiden Arten sehr leicht vermeiden kann, wenn man, sobald man bemerkt, daß die Masse auf dem Boden der Kasserolle steif werden will, die Kasserolle vom Feuer nimmt und die noch dünne Masse mit der schon dick gewordenen rasch klarrührt.

899. **Pudding von Weizenmehl.** 150 Gr. sehr feines Weizenmehl wird mit einem halben Liter Milch und 150 Gr. Butter nach Anweisung der vorigen Nummer zu einer steifen Masse abgebrannt. Nach dem Verkühlen werden nach und nach 9 Eidotter, 150 Gr. Zucker, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, daruntergerührt; der sehr festgeschlagene Schnee von den 9 Eiweißen wird leicht daruntergemischt und der Pudding in einer Serviette oder in einer Form gekocht. Dazu eine Himbeer-Sauce nach Nr. 134 oder einer Kirsch-Sauce nach Nr. 132 (für 8—10 Personen).

900. **Reis-Pudding.** Man koche 1 Pfund (500 Gr.) nach Nr. 25 gereinigten Reis in 1 reichlichen Liter Milch rasch an, setze ihn auf gelindes Feuer und lasse ihn langsam ganz steif ausquellen. Bevor er ganz weich ist, thue man ½ Pfund (250 Gr.) frische Butter und ½ Pfund gestoßenen Zucker dazu und lasse ihn damit vollends weich werden. Nach

dem Erkalten rühre man 12 Eidotter, abgeriebene Citronenschale und eine Prise Salz, nach Belieben auch kleingebröckelte bittere Makronen, ½ Pfund (250 Gr.) gutgereinigte Rosinen und Korinthen und 70 Gr. würfelig geschnittenen Citronat und zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern darunter, und koche den Pudding nach Belieben in einer Serviette oder Form 2 Stunden. Dazu paßt eine Milch- oder Hagebutten-, Himbeer- oder Kirsch-Sauce, auch eine Weinschaum- und Punsch-Sauce.

901. **Pudding zu gekochtem Obst.** ½ Pfund (250 Gr.) feines Mehl wird mit ¾ Liter Milch und 130 Gr. Butter abgebrannt (siehe Nr. 898). Nach einigem Verkühlen rühre man 8 Eßlöffel weiße geriebene Semmel, 4 Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale und 10 Eidotter darunter und vermische zuletzt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. — Man läßt den Pudding 1½ Stunde kochen.

Anmerkung. Sollte die Masse vor der Vermischung mit dem Schnee ein wenig zu steif sein, so verdünne man sie mit ein wenig Milch. — Der Schnee muß außerordentlich steif geschlagen sein; von der Festigkeit desselben hängt zumeist das Gelingen des Puddings ab.

902. **Semmel-Pudding mit Kirschen.** Man schneide 1 Kilo (2 Pfund) abgeschälte Semmel oder Milchbrot in dünne Scheiben und gieße etwa 1 knappes Liter Milch darüber. Wenn die Semmel aufgeweicht ist, rühre man sie mit 170 Gr. Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, der nicht klümperig sein darf, lasse ihn verkühlen, vermische ihn mit 200 Gr. Zucker, 12 Eidottern, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale und Zimt, rühre zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß nebst einem guten Teil ausgesteinter, leicht ausgepreßter Kirschen darunter, und koche den Pudding 1½—2 Stunden in einer Form. Man giebt eine Kirsch-Sauce dazu; auch speist man diesen Pudding mit darübergestreutem Zucker.

903. **Pudding mit Äpfeln.** Hierzu bereitet man die Masse nach Angabe der vorigen Nummer; anstatt der Kirschen mischt man großwürfelig geschnittene, mit Zucker gemengte Äpfel darunter. Der Pudding muß 1½—2 Stunden kochen und wird mit einer Weinschaum-Sauce serviert.

904. **Grieß-Pudding.** 1 reichliches Liter Milch läßt man kochen, fügt 200 Gr. frische Butter, eine gute Prise Salz und 170 Gr. Zucker hinzu, schüttet nach und nach unter stetem Umrühren etwa ¾ Pfund (375 Gr.) Grieß hinein, läßt diesen dick ausquellen, mischt 2 ganze Eier darunter und läßt die Masse erkalten. Dann rührt man nach und nach 8 Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, nach Belieben auch 6—8 Stück bittere, mit ein paar Tropfen Wasser feingestoßene Mandeln darunter, vermischt die Masse mit dem steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, füllt den Pudding in eine Form und kocht ihn 1½ Stunden. Dazu giebt man eine beliebige Obst-, Milch- oder Weinsauce.

905. Pudding von saurer Sahne. Man rührt 12 Löffel dicke saure Sahne mit 10 Eidottern, 6 Löffeln Zucker, Zimt, Citronenschale und einer Prise Salz recht klar, mischt etwa 1 Pfund (500 Gr.) weiße geriebene Semmel unter die Masse und zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen leicht darunter. Nach Belieben kann man auch ¼ Pfund (125 Gr.) gutgereinigte Korinthen darunter mischen. Der Pudding wird 1½ Stunde gekocht und mit einer beliebigen Wein- oder Obst-Sauce aufgetischt.

906. Pudding von geriebener Semmel. Man rühre 200 Gr. Butter zu Sahne, füge nach und nach unter fortgesetztem Rühren 8 Eidotter, 200 Gr. Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, eine Prise Salz und 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln hinzu, mische ¾ Pfund (375 Gr.) weiße geriebene Semmel, ein halbes Weinglas voll Rum und ¼ Pfund (125 Gr.) gereinigte Korinthen unter die Masse, und rühre das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern leicht darunter. Der Pudding muß etwa 1½ Stunde kochen und wird mit einer Punsch- oder Weinschaum-Sauce aufgetischt.

907. Noch ein Semmel-Pudding. 265 Gr. abgeschältes Milchbrot, welches nicht ganz frisch sein darf, wird in Milch geweicht und so trocken als möglich ausgedrückt. Dann rühre man 200 Gr. Butter zu Sahne, rühre nach und nach 2 ganze Eier, 7 Eidotter, Citronenschale, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 130 Gr. Zucker, das geweichte Milchbrot und ein paar Löffel geriebene Semmel darunter, vermische die Masse mit ¼ Pfund (125 Gr.) gutgereinigten Rosinen und ebensoviel Korinthen, ziehe den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 7 Eiweißen darunter, und koche den Pudding 1½ Stunde. Eine Weinschaum-Sauce ist dazu passend.

908. Pudding von Krebsen. Man mache von ½ Schock lebendigen Krebsen nach Nr. 815 Krebsmatte und von einer Mandel abgekochter Krebse mit ½ Pfund (250 Gr.) Butter Krebsbutter (Nr. 9). Die Schwänze der Krebse, von welchen man Matte bereitet hat, mache man mit ein wenig Butter und Salz gar, und hacke sie nebst den abgekochten Krebsschwänzen sehr fein. Dann koche man von einem halben Pfunde weißer geriebener Semmel mit wenig, höchstens ¼ Liter Milch einen steifen Brei, reibe diesen nach dem Verkühlen mit der Krebsmatte in einem Reibenapfe recht fein, rühre die gute Hälfte der Krebsbutter, 8—10 Eidotter, ¼ Pfund (125 Gr.) Zucker, Citronenzucker, Muskatnuß und die gehackten Krebsschwänze darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Weißen von 10 Eiern und koche sie 1½—2 Stunden. Dieser Pudding muß in einer Form gekocht werden, weil er beim Kochen in einer Serviette seine rote Farbe verliert. Man giebt dazu nachstehende Sauce: Man kocht ein Stück Vanille oder Zimt und Citronenschale in Sahne aus, thut ein paar Körner Salz und hinreichend Zucker daran,

macht die Sahne mit ein wenig Kartoffelmehl seimig, thut etwas Krebs-butter daran und zieht die Sauce beim Anrichten mit ein paar Eidottern ab.

Anmerkung. Citronenzucker, welchen man zu vielen Speisen gebraucht, wird bereitet, indem man die Schale recht gelber, glatter Citronen auf Zucker abreibt, demnächst mit einem Messer davon abschabt, an einem warmen Orte trocknet und in einem verschlossenen Glase zum Gebrauche verwahrt. Man darf beim Abreiben nicht bis auf die weiße Schale der Citrone kommen. Zu lange verwahrter Citronenzucker verliert durch die Verflüchtigung des in der Citronenschale enthaltenen ätherischen Öles seinen Wert.

909. Pudding von Mohn. 1/2 Pfund (250 Gr.) weißer Mohn wird 12 Stunden in kaltem Wasser geweicht, dann gewaschen, mehreremal abgeschwemmt, trocken abgegossen und in einem Reibenapfe zu einem dicken Brei feingerieben, wobei man ihn anfangs trocken reibt und dann erst nach und nach ein wenig Rosenwasser und Milch dazugießt. Hierauf rühre man 1/4 Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, thue 1/4 Pfund (125 Gr.) Zucker, 8 Eidotter, ein paar gestoßene bittere Mandeln, Zimt, Citronenschale, 100 Gr. geriebene Semmel und den Mohn dazu, ziehe den sehr steifgeschlagenen Eiweißschnee darunter und koche den Pudding 1 1/2 Stunde. Man giebt eine Milch- oder Wein-Sauce (Nr. 124 und 125) dazu.

910. Pudding von Hirse. 1/2 Pfund (250 Gr.) Hirse brühe man mehreremal mit kochendem Wasser ab, koche sie mit etwa 1 Liter Milch zu einem steifen Brei, streiche sie durch ein Sieb und lasse sie erkalten. Dann rühre man 1/4 Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, setze 1/4 Pfund (125 Gr.) Zucker, Citronenschale, Zimt, 6 Stück gestoßene bittere Mandeln, 8 Eidotter, ein paar Löffel weiße geriebene Semmel und die Hirse dazu, vermische die Masse mit dem steifen Eiweißschnee und koche sie in 1 1/2 Stunde. Man kann sowohl eine Milch-, als auch eine Wein-Sauce (Nr. 124 und 125) dazugeben.

911. Pudding von Kartoffeln. Die Kartoffeln dazu kocht man am Tag zuvor mit der Schale ab. 200 Gr. Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach 12 Eidotter, 200 Gr. Zucker, Citronenschale, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 70 Gr. geriebene Semmel und 1 1/4 Pfund (625 Gr.) feingeriebene Kartoffeln hinzu, mischt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, läßt den Pudding 1 1/2 Stunde kochen und giebt eine Milch- oder Obst-Sauce dazu.

912. Pudding von Sago. 1/2 Pfund (250 Gr.) nach Nr. 26 gereinigter Sago wird mit etwa 1/2 Liter Milch recht dick ausgequollen; wenn er erkaltet ist, reibt man 170 Gr. Butter zu Sahne, rührt 2 ganze Eier, 6 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, Zimt, 130 Gr. Zucker, ein paar Löffel weiße geriebene Semmel und den Sago darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen, kocht sie in einer Form 1 1/2 Stunde, und giebt eine Rotwein-Sauce nach Nr. 129 dazu.

913. Schokoladen-Pudding (vorzüglich). 200 Gr. Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach unter fortwährendem Rühren 12 Eidotter, 130 Gr. Zucker, 100 Gr. geriebene Schokolade, 170 Gr. geriebenen Pumpernickel oder recht schwarzes Brot, ein wenig Zimt, ein Stückchen

Vanille und einige Gewürznägel (das Gewürz zusammen feingestoßen und durchgesiebt) hinzu, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Pudding-Form und kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunde. Eine Punsch- oder Weinschaum-Sauce ist zu diesem Pudding passend.

914. Plumpudding. Es giebt zu diesem Pudding eine große Anzahl verschiedener Rezepte. Ein paar der bewährtesten sind folgende: 1 Pfund (500 Gr.) von den feinen Häuten befreiter Rindernierentalg wird feingehackt (wobei man nach und nach 1 Pfund geriebene Semmel und 70 Gr. Mehl über den Talg streut, damit er trocken bleibt) und in einen Napf gethan. Dann fügt man ein wenig Salz, 200 Gr. Zucker, etwas geriebene Muskatnuß, gestoßenen Zimt und Nelken, 8 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 1 Pfund (500 Gr.) gutgereinigte Sultanrosinen oder von den Kernen befreite und geschnittene große Rosinen, ebensoviel Korinthen, 130 Gr. würfelig geschnittenen Citronat, gehackte Citronenschale, 10 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Rum und etwas mehr Milch oder Sahne hinzu, rührt alles gut untereinander, füllt die Masse in eine Serviette oder Form und kocht sie 4—5 Stunden. Man braucht weder in der Serviette, noch in der Form viel Raum zu lassen, weil sich dieser Pudding nicht so stark ausdehnt als die andern Arten Puddinge, und kann die Masse auch schon am Tage zuvor einrühren. Dazu wird eine Punsch- oder Rum-Sauce nach Nr. 126 gegeben. — Wenn man den Pudding auf die Tafel giebt, übergießt man ihn mit feinem Rum, oder füllt eine kleine, auf die Höhe desselben gemachte Höhlung mit Rum und zündet ihn an. Bisweilen wird auch zugleich mit dem Pudding Licht auf die Tafel gesetzt und neben der Sauce Rum und Zucker präsentiert, wo sich dann die Gäste nach Belieben ihren Pudding selbst anzünden können.

915. Ein anderer Plumpudding. 1 Pfund (500 Gr.) feingehackten Nierentalg vermischt man mit 330 Gr. Mehl, 100 Gr. geriebener Semmel, 6 ganzen Eiern, 200 Gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Sahne, $\frac{1}{8}$ Liter Rum, einer Prise Salz, 8 Stück geschälten und in Würfel geschnittenen Borsdorfer Äpfeln, $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Gr.) gereinigten Sultanrosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Korinthen, gehackter Citronenschale, 30 Gr. würfelig geschnittener Orangenschale, 70 Gr. Citronat und geriebener Muskatnuß, füllt die Masse in eine Serviette oder Form und kocht sie 4—5 Stunden. Man kann außer den in voriger Nummer angegebenen Saucen auch eine Himbeer-Sauce zu diesem Pudding geben.

916. Brot-Pudding. $1\frac{1}{2}$ Pfund (750 Gr.) geriebenes Schwarzbrot röstet man mit 200 Gr. Butter in einer eisernen Pfanne gelbbraun, schüttet es in einen Napf und läßt es verkühlen. $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) gestoßenen Zucker rührt oder schlägt man mit 6 ganzen Eiern und 6 Eidottern dickschaumig, vermischt die Masse mit abgeriebener Citronenschale,

gestoßenem Zimt und Nelken, einer Prise Salz, dem gerösteten Brot, ½ Pfund (250 Gr.) gereinigten Korinthen und etwa ¼ Liter Sahne, zieht den recht steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, kocht sie 2 Stunden, und giebt eine Rotwein-, Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu. — In Gegenden, wo man Pumpernickel hat, kann man auch diesen statt des Schwarzbrotes anwenden.

917. **Pumpernickel-Pudding** wird wie der Brot-Pudding in voriger Nummer bereitet, doch darf der Pumpernickel hierzu nicht zu alt und hart sein, damit er noch sich leicht reiben lassen kann.

918. **Kabinetts-Pudding.** ¼ Pfund (125 Gr.) Kartoffelmehl wird mit ¼ Liter Milch und 70 Gr. Butter auf dem Feuer zu einem steifen, glatten Brei abgerührt. Dann rühre man 130 Gr. Butter zu Sahne, füge nach und nach 12 Eidotter, 200 Gr. Zucker, den verkühlten Brei, 100 Gr. zerbröckelte bittere Makronen, abgeriebene Citronenschale dazu, mische 130 Gr. gereinigte Sultanrosinen, 70 Gr. Korinthen, 70 Gr. würfelig geschnittenen Citronat und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiße darunter, und koche den Pudding 1½ Stunde in einer Form. Man giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

919. **Kabinetts-Pudding auf eine andere Art.** Man fülle eine mit Butter ausgestrichene Form in abwechselnden Schichten mit Löffel-Biskuit oder scheibig geschnittenem großen Biskuit, gereinigten Sultanrosinen, Korinthen, würfelig geschnittenem Citronat, eingemachten Glaskirschen und zerbröckelten Makronen. Dann lasse man 1 reichliches Liter Sahne aufkochen, lasse eine halbe Stange Vanille darin ausziehen, vermische sie nach dem Verkühlen mit 200 Gr. Zucker, einer Prise Salz, 2 ganzen Eiern und 8 Eidottern, gieße die Masse durch ein Sieb und fülle sie nach und nach auf den Biskuit. Sodann setze man die Form in ein Geschirr mit kochendem Wasser, decke einen Deckel darüber und lasse den Pudding, ohne daß er kocht, in einem mäßig heißen Ofen oder auf einer heißen Stelle so lange stehen, bis er durch und durch fest geworden ist. Es muß noch einmal wiederholt werden, daß das Wasser auf dem Punkte des Kochens bleiben muß, aber nicht kochen darf. Nach dem behutsamen Umstülpen auf eine Schüssel überziehe man den Pudding mit einer Weinschaum-Sauce.

920. **Pudding von Kastanien.** 1 Kilo Kastanien werden abgeschält und aus der Haut gebrüht, mit wenig Milch und einer halben Stange Vanille weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Von 70 Gr. Kartoffelmehl, ⅛ Liter Sahne oder Milch und 30 Gr. Butter wird ein dicker, glatter Brei gekocht und mit den Kastanien vermischt. Nun rühre man 170 Gr. Butter zu Sahne, rühre nach und nach 170 Gr. Zucker, 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 10 Stück feingestoßene bittere Mandeln und den verkühlten Kastanienbrei darunter, vermische die Masse mit dem steif-

geschlagenen Eiweißschnee und koche sie $1\frac{1}{2}$—2 Stunden in einer Form. Eine Weinschaum= oder Punsch=Sauce ist dazu passend.

921. **Fisch=Pudding.** Einen Zander oder Hecht von etwa $1\frac{1}{2}$ Kilo (3 Pfund) schneidet man aus Gräten und Haut, wäscht das Fischfleisch, macht den dritten Teil davon in Butter mit Salz gar, läßt es abtropfen und hackt es mit dem rohen Fischfleische zusammen sehr fein. Dann weicht man halb soviel geschälte Semmel, als es Fisch ist, in Milch ein und drückt sie trocken aus; kocht auch ebensoviel, als die Semmel beträgt, dicke Sauce von Weißmehl und Sahne. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 2 ganze Eier, 6—8 Eidotter, den Fisch, die Semmel und die Sauce, Salz, Muskatnuß, eine feingehackte und in Butter geschwitzte Schalotte und 100 Gr. geriebenen Parmesankäse hinzu, vermischt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 6 bis 8 Eiern, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, läßt den Pudding etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde nicht zu stark kochen und giebt eine weiße Sardellen=Sauce nach Nr. 82 oder ein Ragout von Champignons, Morcheln und Krebsschwänzen dazu.

922. **Pudding von Kalbsleber mit Rosinen.** Man bereite eine Kalbsleber=Farce wie zum Leberkuchen in Nr. 413, fülle sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, welche in der Mitte kein Rohr haben darf, und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde. — Dazu dieselben Saucen wie zum Leberkuchen.

923. **Pudding von Kalbsleber mit Parmesankäse.** Dazu wird von Kalbsleber eine Farce nach Nr. 17 bereitet, welche man mit Parmesankäse, 4—6 Eidottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und in einer Form ohne Rohr $1\frac{1}{2}$ Stunde kocht. Man giebt eine braune Sardellen=Sauce nach Nr. 81 oder eine braune Kräuter=Sauce nach Nr. 105 dazu.

924. **Pudding von Stockfisch.** 3 Pfund Stockfisch wird nach Nr. 800 vorbereitet, einmal aufgekocht, in einen Durchschlag und dann zum guten Abtropfen auf ein Tuch gelegt und nach Beseitigung aller Gräten feingehackt. — Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Butter zu Sahne, mischt 10 Eidotter, Salz, Muskatnuß, ein paar feingehackte, in Butter weich= und weißgeschwitzte Schalotten, eine Prise Pfeffer, 200—250 Gr. geriebene Semmel, den Stockfisch und zuletzt etwas von dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter, und kocht den Pudding in einer Form etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dazu giebt man eine Sauce wie zum Stockfisch in Nr. 800 oder eine Sauce à la Béchamel nach Nr. 107.

925. **Fleisch=Pudding.** Hierzu kann man gebratenes Fleisch aller Art nehmen, welches von Häuten und Sehnen befreit und feingehackt wird. Ein wenig feingehacktes rohes Rind= oder Kalbfleisch, auch Schinken, verbessert den Pudding. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund (750 Gr.) dieses gehackten Flei=

sches rührt man etwa 200 Gr. geriebene Semmel mit wenig Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 200 Gr. Butter, 8 Eidottern, Salz, Pfeffer, ein paar feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten, Muskatnuß und dem gehackten Fleische, mischt auch nach Belieben etwas geriebenen Parmesankäse darunter, verdünnt die Masse, wenn sie zu steif sein sollte, mit ein wenig Sahne und vermischt sie mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von den 8 Eiern. Man füllt die Masse in eine Form, kocht den Pudding etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde und giebt eine braune Kapern-, Sardellen-, Kräuter- oder Herings-Sauce dazu.

XIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

Es giebt eine so große Anzahl von Mehlspeisen aller Art, daß die Mitteilung aller bekannten Rezepte dazu selbst dann unmöglich sein würde, wenn derselben ein größerer Raum in diesem Buche zugeteilt werden könnte. Dieser Abschnitt wird sich daher auf die beliebtesten Mehlspeisen und die bewährtesten Rezepte dazu beschränken müssen. Einige allgemeine Bemerkungen müssen jedoch hier vorangeschickt werden.

Das Gelingen der Mehlspeisen, welche mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß zubereitet werden, ist von der Festigkeit desselben abhängig; er muß deshalb außerordentlich steif geschlagen werden. Wie er geschlagen werden muß, ist in Nr. 22 angegeben. Nächstdem ist zu den eigentlichen Mehlspeisen ein ganz vorzügliches Mehl erforderlich, denn ohne dieses würde auch der beste Schnee nichts helfen. Die Ofenhitze sei nur mäßig, vorzüglich zu den Mehlspeisen, welche nicht aus der Form gestürzt, sondern in einem Teigrande auf der Schüssel, oder in einem dazu bestimmten Geschirr von Porzellan oder Blech gebacken und mit demselben und einer darum geschlagenen Serviette auf den Tisch gegeben werden. Besonders achte man darauf, daß die Mehlspeisen nicht zu scharf von unten backen; man kann dies durch ein paar untergelegte Ziegelstücke verhüten. — Solche Mehlspeisen, welche aus der Form auf die Schüssel gestürzt werden, backe man in einem Bain-marie im Ofen, streiche die Form gut mit ungesalzener Butter aus, und streue entweder feingeriebene Semmel hinein, oder versehe den Boden mit einer mit Butter bestrichenen Patrone. Man stürze sie auch nicht gleich, nachdem sie aus dem Ofen ge-

nommen sind, sondern man lasse sie noch einige Minuten ruhig stehen, damit sie sich ein wenig setzen. Ohne diese Vorsicht würden die Mehlspeisen (besonders die feinen) leicht auseinandergehen. — Der Geschmack einer jeden Mehlspeise wird durch eine Prise Salz erhöht, welche jedoch nicht besonders daran gethan wird, wenn die zur Mehlspeise verwendete Butter salzig ist. — Man sei bei der Zusammensetzung nicht ängstlich. Wenngleich die Vorschriften in betreff des Maßes und Gewichtes genau sein müssen, so kommt es dennoch bei nicht ganz kleinen Quantitäten nicht darauf an, ob ein wenig Butter oder Mehl oder ein Ei mehr oder weniger darinnen sei, und man kann sehr gut die Zuthaten, ohne sie abzuwägen, mit einem gewöhnlichen Löffel messen. (1 Löffel Mehl, Zucker, Semmel ist ungefähr 20 Gr., 1 Löffel Butter 30 Gr.) — Wenn die Mehlspeisen mit dem Schnee vermischt sind, muß man sie gleich backen, weil sonst der Schnee wässerig wird.

926. **Auflauf von Vanille.** Dazu gehören ³/₄ Liter Sahne oder Milch, 130 Gr. Mehl, 100 Gr. Zucker, 130 Gr. feine Butter, 1 Stange Vanille, 10 Eier. — Die Sahne oder Milch läßt man mit der Vanille 5 Minuten langsam kochen, stellt sie dann zurück, läßt sie verkühlen und gießt sie durch ein Sieb. Dann vermischt man das Mehl recht klar mit der nach und nach dazugegossenen Sahne, fügt 5 Eidotter, den Zucker und die Butter hinzu, rührt hiervon auf gelindem Feuer einen glatten Brei ab, läßt denselben unter öfterem Umrühren verkühlen und vermischt ihn mit noch 5 Eidottern und dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen der 10 Eier, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form von Silber, Porzellan oder Blech, oder in einen auf eine Schüssel aufgesetzten Teigrand (Nr. 836) und bäckt sie in einem gelindheißen Ofen etwa drei Viertelstunden, wobei man Sorge tragen muß, daß der Auflauf von unten nicht zu scharf backe. Der Auflauf muß gleich, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, auf den Tisch gegeben werden; man bestreut ihn zuvor mit feinem Zucker und glasiert ihn nach Belieben mit einer glühenden Schaufel.

Anmerkung. Beim Vermischen mit einer Masse darf der Eiweißschnee nicht zerrührt werden, was leicht bei steifen Massen geschehen kann, wenn man nicht vorsichtig ist. Man vermische deshalb anfangs nur etwa den vierten Teil des Schneees mit der Masse, wobei man, um diese geschmeidig zu machen, dreist zu Werke gehen kann, und mische dann nach und nach den übrigen Schnee durch leichte Züge mit dem Holzlöffel darunter.

927. **Auflauf von Schokolade** wird bereitet von 70 Gr. Mehl, 100 Gr. Zucker, 70 Gr. Butter, 130 Gr. Schokolade, ¹/₂ Liter Sahne, 8 Eiern. Das Mehl vermischt man recht klar mit der Sahne und mit 4 Eidottern, fügt die geriebene Schokolode, die Butter und den Zucker hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer einen glatten Brei ab, läßt denselben verkühlen und vermischt ihn mit den übrigen 4 Eidottern und dem steifen Schnee von den 8 Eiweißen. Das Backen ist dem des Auflaufes von Vanille gleich.

928. **Auflauf von Makronen** wird bereitet wie der Auflauf von Vanille; 100 Gr. feingebröckelte oder gehackte bittere Makronen werden unter die Masse gerührt, ehe der Schnee daruntergezogen wird.

929. **Auflauf von Mandeln.** 130 Gr. feingestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, 130 Gr. Mehl, 10 Eier, 170 Gr. Zucker, 100 Gr. Butter, 1 knappes Liter Sahne. Das Mehl rührt man mit der Sahne klar, fügt die Butter, den Zucker, 5 Eidotter und die mit ein wenig Eiweiß oder Wasser feingestoßenen Mandeln hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem Brei ab, vermischt denselben nach einigem Verkühlen mit noch 5 Eidottern und etwas Citronenzucker, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter und bäckt den Auflauf wie oben angegeben.

930. **Punsch-Auflauf.** 170 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 10 Eier, 170 Gr. Zucker, 1/2 Liter Sahne, 1/8 Liter Rum, 2 Citronen. — Von dem Mehl und der Sahne wird mit dem Zucker, der Butter und 5 Eidottern nach Nr. 926 ein Brei abgerührt, welchen man nach dem Verkühlen mit den übrigen 5 Eidottern, Citronenzucker, dem Rum, dem Safte der Citronen und zuletzt mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in eine Form füllt, mit Zucker bestreut und etwa 1 Stunde bäckt.

931. **Auflauf von Reis mit Vanille.** 1/2 Pfund (250 Gr.) Reis, 1 Liter Milch, 200 Gr. Zucker, 130 Gr. Butter, 10 Eier, 1 Stange Vanille. — Der Reis wird nach Nr. 25 gereinigt, mit der Milch und der Vanille auf raschem Feuer angekocht und auf gelindes Feuer gesetzt; nach einer halben Stunde wird die Butter und der gestoßene Zucker darangethan und der Reis vollends weichgedämpft. Dann rührt man ihn tüchtig oder streicht ihn durch ein Sieb, rührt 10 Eidotter darunter, vermischt ihn mit dem Schnee der 10 Eiweiße und bäckt ihn 1 Stunde.

932. **Auflauf von Citronen.** 1/2 Pfund (250 Gr.) feingestoßenen Zucker rührt man mit 12 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen eine halbe Stunde, vermischt die Masse mit dem Safte von 2 Citronen, zieht den steifen Schnee von 12 Eiweißen nebst 30 Gr. feinem Weizen- oder Kartoffelmehl leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie 30—40 Minuten in sehr mäßiger Ofenhitze.

933. **Auflauf von Erdbeeren.** 1 1/2 Liter schöne Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb. Dann schlägt man von 10—12 Eiweißen einen sehr festen, glatten Schnee, vermischt ihn mit 3/4 Pfund (375 Gr.) sehr feingestoßenem Zucker, zieht die durchgestrichenen Erdbeeren leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, streut Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze etwa 1/2 Stunde.

934. **Auflauf von Himbeeren** wird ebenso bereitet wie der Auflauf von Erdbeeren.

935. Auflauf oder Schnee von Äpfeln oder Quitten, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen. Man kocht von diesen Früchten mit etwas Zucker ein steifes Mus und streicht es durch ein Sieb, vermischt etwa $1/_2$ Liter von diesem Mus durch sehr leichtes Rühren mit dem steifen Schnee von 10 Eiweißen und 375 Gr. feinem Zucker, richtet den Fruchtschnee bergförmig auf eine Schüssel an, streicht ihn glatt, macht ihn mit einem Messer bunt, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn eine halbe Stunde in sehr schwacher Hitze.

936. Auflauf von Früchten auf eine andere Art. Man rührt 130 Gr. feine Butter zu Sahne, rührt nach und nach 8 Eidotter, 130 Gr. Zucker und Citronenzucker darunter, vermischt es mit etwa $1/_4$ Liter dickeingekochtem Mus von Äpfeln, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren ꝛc., 4 bis 6 Eßlöffeln voll weißer geriebener Semmel und 70 Gr. zerbröckelten bitteren Makronen, zieht den steifen Schnee von 8 Eiweißen darunter, füllt die Masse in einen Teigrand (Nr. 836) oder in eine Form, streut Zucker darüber und bäckt sie eine halbe bis drei Viertelstunden im mäßig heißen Ofen.

937. Citronen-Mehlspeise. Man kocht von 2 Eßlöffeln voll Mehl mit ein wenig Butter und Milch einen steifen Brei, thut denselben in einen Napf, läßt ihn verkühlen, fügt $1/_2$ Pfund (250 Gr.) feine Butter hinzu und rührt das Ganze, bis es recht weiß und schaumig geworden ist. Dann mischt man nach und nach unter fortwährendem Rühren $1/_2$ Pfd. (250 Gr.) feingestoßenen Zucker und 16 Eidotter nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen darunter, vermischt die Masse mit dem Safte von 2 Citronen und mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen der 16 Eier, füllt sie in eine Form oder in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe Nr. 836), streut feinen Zucker darüber und bäckt sie etwa eine Stunde in einem sehr mäßig heißen Ofen. Wenn diese Mehlspeise zu lange bäckt, oder nicht gleich aus dem Ofen kommend auf die Tafel gegeben wird, fällt sie sehr zusammen.

938. Mehlspeise von Citronen à la Lyonnaise (vorzüglich). 9 Eidotter thut man in eine Kasserolle, fügt 130 Gr. feine Butter, 130 Gr. feingestoßenen und gesiebten Zucker und den Saft einer großen Citrone hinzu, rührt dies auf gelindem Feuer so lange, bis es einem dicken Brei gleicht, schüttet die Masse in einen Napf, vermischt sie mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, und rührt sie, bis sie kalt und recht locker geworden ist. Man verbindet die Masse alsdann mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und am Boden mit einem Papierblatte ausgelegte Form, bäckt sie $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen, stülpt die Mehlspeise auf eine Schüssel um, bestreut sie mit feinem Zucker, oder überzieht (maskiert) sie mit einem Chaudeau,

den man von 4—6 Eiern nach Nr. 127 bereitet hat, und giebt eine Sauciere mit Chaudeau daneben auf die Tafel.

939. Mehlspeise à la Dauphin. (Siehe Tab. VII.) Man bäckt die nach der vorigen Nummer bereitete Mehlspeise in einer Kuppelform (d. h. in einer Form, welche die Gestalt einer durchgeschnittenen Kugel hat) und läßt sie erkalten, schneidet sie dann vorsichtig, daß sie nicht zerbröckelt, in Scheiben und legt diese mit dazwischengestrichener Himbeer- und Aprikosen-Marmelade auf eine Schüssel wieder passend übereinander. Alsdann schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu einem sehr steifen glatten Schnee, vermischt diesen, ohne ihn stark zu rühren, mit 6 Eßlöffeln voll feingestoßenem, durchgesiebtem und an einem warmen Orte getrocknetem Zucker, bestreicht mit der Hälfte der Schneemasse die Mehlspeise recht glatt, füllt den Rest der Masse in eine Tüte von steifem Papier, bespritzt damit die Mehlspeise recht zierlich, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie in einen mäßig warmen Ofen und läßt sie eine gelbliche Farbe nehmen und gut durchwärmen. Beim Auftragen auf die Tafel giebt man einen Chaudeau von 6—8 Eiern nach Nr. 127 in einer Sauciere dazu. Man kann auch von der Mehlspeisen-Masse mit geklärter Butter in einer eisernen Pfanne auf sehr gelindem Feuer kleine Omeletten backen, welche man dann auf einer Schüssel mit dazwischen gestrichener Marmelade kuppelförmig übereinander legt und nach der oben gegebenen Anweisung weiter behandelt.

940. Mehlspeise von Reis. $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Reis, 1 Liter Milch, 200 Gr. Zucker, 130 Gr. Butter, 10 Eier, abgeriebene Citronenschale. — Der Reis wird nach Nr. 25 gereinigt und mit der Milch, der Butter und dem Zucker nach Nr. 931 weichgekocht; nach dem Erkalten werden die Eidotter und die Citronenschale darunter gerührt, das Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen, diese in einer Randschüssel gebacken und mit derselben aufgetischt, oder in eine Form gefüllt, im Bain-marie 1—1$^1/_2$ Stunde im Ofen gebacken und auf eine Schüssel gestürzt. Dazu giebt man eine Milch-Sauce mit Vanille und Maraskin, oder eine beliebige Wein- oder Obst-Sauce, von welcher man einen Teil über die gestürzte Mehlspeise füllt, oder diese auch nur mit Zucker bestreut. — Man kann nach Belieben $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) gereinigte Sultanrosinen, $^1/_4$ Pfund Korinthen, 40 Gr. würfelig geschnittenen Citronat, auch zerbröckelte Makronen oder 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln unter die Mehlspeisen-Masse mischen. Sollte der Reis, wie es manchmal vorkommt, nach dem Erkalten oder Vermischen mit den Eidottern ein wenig dünn geworden sein, so rühre man ein paar Eßlöffel voll weißer geriebener Semmel darunter.

941. Mehlspeise von Reis, meringuiert. Eine nach voriger Nummer in einer Form gebackene Reis-Mehlsuppe wird nach dem Verkühlen auf eine Schüssel gestürzt, mit einer Schneemasse wie die Mehl-

speise à la Dauphin in Nr. 939 überzogen und durch Bespritzen verziert, in einem sehr mäßig heißen Ofen zu blaßgelber Farbe gebacken und kalt oder warm mit einer Weinschaum= oder Frucht=Sauce auf die Tafel gegeben.

942. Mehlspeise von Reis mit Äpfeln oder Aprikosen. Die Früchte werden geschält, in Hälften oder Viertel geschnitten und mit ein wenig Wasser und hinreichendem Zucker halb weichgedämpft. Dann füllt man etwas von der nach Nr. 940 bereiteten Mehlspeisen=Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder in einen Rand, läßt sie ein wenig backen, ordnet einen Teil der Früchte darauf, füllt wieder Masse darüber, läßt diese wiederum backen, und fährt so fort, abwechselnd Masse und Früchte in die Form zu geben, bis diese beinahe gefüllt ist. (Wenn man die Früchte mit der Masse ohne weiteres in die Form bringen würde, so würden sie sich beim Backen auf den Boden der Form senken.) Dann läßt man die Mehlspeise in einem Bain=marie im Ofen garbacken, stülpt sie aus der Form auf eine Schüssel, bestreut sie reichlich mit feinem Zucker, und giebt einen Chaudeau dazu.

943. Gebackene Reisschnitte. Hierzu koche man den Reis wie in Nr. 931 mit Butter, Zucker, einem Stück Zimt und Citronenschale weich; man kann jedoch, weil er sehr steif sein muß, etwa 10 Gr. Reis mehr als dort nehmen. Nach einigem Verkühlen nehme man Zimt und Citronenschale heraus und mische 4—5 ganze Eier, auch wohl ein paar feingestoßene bittere Mandeln unter den Reis, fülle denselben in eine mit Butter ausgestrichene, mit feinem Zwieback ausgestreute, wo möglich viereckige Form, backe ihn im mäßig heißen Ofen gar, stürze ihn, wenn er halb erkaltet ist, heraus, schneide ihn in länglich=viereckige Stücke, paniere diese mit Ei und Semmel und brate sie in geklärter Butter auf allen vier Seiten bräunlich, bestreue sie mit Zucker und Zimt, und gebe eine Himbeer=, Kirsch= oder Wein=Sauce dazu.

944. Mehlspeise von Grieß. 230—260 Gr. Grieß, 1 reichliches Liter Milch, 200 Gr. Zucker, 130 Gr. feine Butter, 10—12 Eier. — Der Grieß muß grobkörnig sein; er wird mit Wasser ein paarmal abgeschwemmt, rein abgegossen, nach und nach mit der kochenden Milch vermischt, mit der Butter und dem Zucker auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, und übrigens behandelt wie der Reis in Nr. 940. Man giebt dieser Mehlspeise entweder Vanille=, Citronen= oder Orangenblüten=Geschmack. Wie der Vanille=Geschmack ausgezogen wird, ist schon in Nr. 926 angegeben. Der Orangenblüten=Geschmack wird von frischen oder kandierten Orangenblüten ebenso ausgezogen und muß die Milch nach dem Erkalten durch ein Sieb gegossen werden. Zu 1 Liter Milch gehören etwa 30 Gr. frische oder ebensoviel kandierte Orangenblüten. Auch kann man die kandierten Orangenblüten feingestoßen oder gehackt unter die Mehlspeise nehmen. Man kann die Grieß=Mehlspeise

auf verschiedene Art, wie die Reis-Mehlspeise, zubereiten und richtet sich dabei nach den in den vorigen Nummern gegebenen Vorschriften.

945. Sächsische Mehlspeise. 170 Gr. Mehl, ½ Liter Milch, 170 Gr. Zucker, 170 Gr. Butter, 12 Eier. — Von dem Mehl, der Milch und ein wenig Butter wird ein steifer Brei gekocht, welchen man unter öfterem Umrühren erkalten läßt. Dann rührt man die übrige Butter zu Sahne, fügt nach und nach den gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 2 ganze Eier, 10 Eidotter und den Mehlbrei hinzu und rührt die Masse 20—30 Minuten, zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 10 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine Form und bäckt sie im Bain-marie im mäßig heißen Ofen 1—1½ Stunde.

Eine andere Masse ist: Man rührt einen großen Tassenkopf Mehl mit 2 Tassenköpfen Milch recht klar, fügt einen halben Tassenkopf geschmolzene Butter und einen Tassenkopf gestoßenen Zucker hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, läßt denselben erkalten, rührt ihn tüchtig in einem Reibenapfe, mischt nach und nach 10—14 Eidotter, etwas Citronenzucker und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. — Zu dieser Mehlspeise ist jede Milch-, Wein- und Obst-Sauce passend.

946. Sächsische Mehlspeise mit Makronen wird nach Angabe der vorigen Nummer bereitet. Vor der Vermischung mit dem Eiweißschnee kommen noch 100 Gr. feingebröckelte bittere Makronen unter die gerührte Masse. — Dazu paßt jede Milch-, Obst- und Wein-Sauce. Auch kann man eine Sauce caramel auf folgende Weise dazu bereiten: Man läßt ein Stück Vanille in ¼ Liter Sahne ausziehen. Dann rührt man 75 Gr. gestoßenen Zucker auf gelindem Feuer so lange, bis er geschmolzen ist und sich hochgelb gefärbt hat, löst den Zucker mit ein wenig Wasser auf, vermischt ihn mit der Sahne, zieht diese mit einigen Eidottern und einer Prise Mehl ab, fügt ein paar Körner Salz hinzu, und gießt die Sauce durch ein Sieb.

947. Sächsische Mehlspeise mit Biskuit und Äpfeln. Man schneidet 6 geschälte Borsdorfer Äpfel großwürfelig, schwitzt sie mit ein wenig Butter und gestoßenem Zucker halb weich und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Die nach Nr. 945 bereitete Mehlspeisen-Masse wird mit den Äpfeln und ebensoviel großwürfelig geschnittenem Biskuit vermischt, ehe man den Schnee darunterzieht. Die Mehlspeise wird im Bain-marie anderthalb Stunden gebacken und ein Chaudeau nach Nr. 127 oder eine Punsch-Sauce nach Nr. 128 teils darüber, teils in einer Sauciere dazugegeben.

948. Mehlspeise von Nudeln. Man bereite von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem dazu nötigen Mehle nach Nr. 7 feingeschnittene Nudeln; dann lasse man eine Stange Vanille in 1 Liter Milch aufkochen

und verdeckt ausziehen, streue nach einer Viertelstunde die Nudeln unter fortwährendem Rühren in die kochende Milch, thue 130 Gr. feine Butter daran, lasse die Nudeln auf gelindem Feuer langsam steif ausquellen, füge 150 Gr. gestoßenen Zucker hinzu und lasse sie noch 5—10 Minuten auf dem Feuer stehen, nehme sie ab, lasse sie verkühlen, nehme die Vanille heraus, vermische die Nudeln mit 8—10 Eidottern und dem sehr steif geschlagenen Schnee von dem Eiweiß, fülle die Masse in eine Form, backe sie $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen, stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, bestreue sie mit feinem Zucker und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu. Man kann auch feingestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, unter die Nudeln mischen, auch an Stelle der Vanille auf Zucker abgeriebene Citronenschale darannehmen. In letzterem Falle muß man auch der Milch-Sauce einen Citronen-Geschmack geben.

949. **Gebackene Nudeln mit Vanille-Creme (Palfy-Nudeln).** Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, Mehl und einem Eßlöffel Milch wird ein fester Nudelteig bereitet, welchen man dünn ausrollt, in fingerlange, strohhalmbreite Streifen schneidet, in Backbutter zu schöner gelber Farbe bäckt und zum Abtropfen auf Löschpapier legt; eine Stange Vanille läßt man in etwa $\frac{1}{2}$ Liter Sahne ausziehen, vermischt die Sahne nach dem Erkalten mit 50 Gr. Mehl, 8—10 Eidottern und 200 Gr. Zucker, fügt 30 Gr. frische Butter hinzu und schlägt dies mittelst einer Drahtrute auf gelindem Feuer zu einer Creme ab. Den größten Teil der gebackenen Nudeln legt man in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (Nr. 836), füllt die Creme darüber, setzt die Nudeln in einen Ofen, wo sie nur heiß stehen, nicht backen, und überstreut sie beim Auftragen auf die Tafel mit den übrigen trocken erwärmten Nudeln und mit Zucker.

950. **Mehlspeise von Fadennudeln.** $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Gr.) gute Fadennudeln werden in Milch nicht zu weich gekocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gegossen. — Von 130 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter von der Milch, in welcher die Nudeln gekocht sind, 70 Gr. süßen, 6 Stück bitteren feingestoßenen Mandeln, 130 Gr. Butter und 170 Gr. Zucker rührt man auf gelindem Feuer einen glatten, dicken Brei ab, vermischt denselben nach einigem Verkühlen mit 10 Eidottern, etwas Citronenzucker und den abgetropften Nudeln, zieht dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse und bäckt dieselbe nach Belieben in einem Teigrande oder in einer Form im Bain-marie 1—$1\frac{1}{2}$ Stunde. Man giebt eine Milch-Sauce dazu.

951. **Mehlspeise von Mandelnudeln.** Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 70 Gr. süßen, 6 Stück bitteren feingestoßenen Mandeln, etwas Zucker und dem nötigen Mehl wird ein recht fester Nudelteig gemacht, welchen man dünn ausrollt, in feine Nudeln schneidet, in etwa 1 reichlichen Liter Milch oder Sahne abkocht und zum Abtropfen in einen

Durchschlag gießt. Von der abgetropften Milch, 70 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter und 130 Gr. Zucker kocht man einen glatten Brei, vermischt ihn nach einigem Verkühlen mit 8 Eidottern, den Nudeln und 70 Gr. feingebröckelten Makronen, zieht etwas von dem steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter, füllt dann die Masse in einen Teigrand (Nr. 836), streut Zucker darüber und bäckt sie im mäßig heißen Ofen etwa 1 Stunde. Dazu ist eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack passend.

952. **Mehlspeise von Semmel mit Aprikosen.** 300 Gr. weiße geriebene Semmel wird mit etwa 1/2 Liter Sahne, 130 Gr. Zucker, 130 Gr. Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt. Nach dem Verkühlen rührt man 10 Eidotter, Citronenzucker und ein halbes Glas feinen Rum darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee von den 10 Eiweißen, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit feingeriebenen Makronen ausgestreute Form, bäckt sie im Bain-marie 1 1/2 Stunde im Ofen und überzieht sie nach dem Ausstürzen auf eine Schüssel mit einer Aprikosen-Sauce nach Nr. 136, unter welche man etwas Rum gemischt hat.

Anmerkung. Sollte die Masse nach der Vermischung mit Rum ein wenig dünn werden, so rühre man noch ein paar Löffel geriebene Semmel darunter.

953. **Omelettes soufflées.** Man brenne von 200 Gr. Mehl, reichlich 1/2 Liter Milch, 130 Gr. Zucker, 130 Gr. Butter eine Masse ab (siehe Nr. 898), lasse sie verkühlen, rühre 2 ganze Eier, 8 Eidotter, Citronenzucker und zuletzt den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 8 Eiweißen darunter. Von dieser Masse backe man in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter auf sehr gelindem Feuer 5—6 Omeletten auf beiden Seiten schön gelbbraun, lege die erste, welche man bäckt, glatt auf eine Schüssel, bestreiche sie sogleich mit Aprikosen-, Kirsch-, Himbeer- oder Apfelmus, lege die nächste Omelette darüber, bestreiche sie ebenfalls, und fahre so fort, die Omeletten übereinander zu legen und zu bestreichen, bis die Masse verbraucht ist (die letzte Omelette wird nicht bestrichen), streue feinen Zucker darüber, lasse sie in einem mäßig heißen Ofen 1/2—3/4 Stunden backen, und gebe sie gleich aus dem Ofen auf die Tafel, nachdem man sie mit einer glühenden Schaufel glasiert hat. Man kann auch von der sächsischen Mehlspeisen-Masse nach Nr. 945 solche Omeletten backen.

954. **Schnee-Omeletten** (Omelettes à la neige). So einfach die Bereitung derselben auch ist, so geraten sie dennoch nur dann, wenn der Schnee dazu außerordentlich steif- und glattgeschlagen ist. — Auf 200 Gr. feingestoßenen Zucker nimmt man 12 Eier und 1 Citrone, deren Schale auf Zucker abgerieben wird. Der Zucker wird mit den Eidottern und dem Citronenzucker recht dick gerührt, wozu bei gutem Rühren etwa 1/4 Stunde erforderlich ist; alsdann wird der Schnee von den 12 Eiweißen nebst 1—1 1/2 Eßlöffel voll Kartoffelmehl oder feingepulverten

Makronen leicht daruntergemischt, und nun bäckt man von dieser Masse in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter auf sehr schwachem Feuer Omeletten (von 3 Eiern 1 Omelette), welche auf beiden Seiten schöne gelbe Farbe haben müssen, legt sie auf eine Schüssel, doch nur höchstens 3 übereinander, weil sie sehr leicht ausfließen, drückt Citronensaft darüber, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen etwa eine Viertelstunde. Eine solche Omeletten-Masse von etwa 6 Eiern kann man auch auf eine andere Art backen. Man schüttet die ganze Masse in eine etwas tiefe Eierkuchenpfanne, nachdem man dieselbe heißgemacht und mit geklärter Butter gut ausgestrichen hat, setzt sie gleich in einen sehr mäßig heißen Ofen, läßt sie etwa eine Viertelstunde sacht backen, stülpt die Omelette beim Anrichten behende auf eine Schüssel um, daß die braune Seite oben kommt, beträufelt sie mit Citronensaft, streut Zucker darüber und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

955. **Omelettes aux confitures.** Zu einer Omelette nimmt man 3—4 ganze Eier, quirlt diese mit einem Eßlöffel voll Milch oder Wasser und ein paar Körnern Salz recht klar, läßt alsdann etwa 30 Gr. Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, gießt die Eiermasse hinein und bäckt sie auf ziemlich starkem Feuer, bis die untere Seite der Omelette gelbbraune Farbe genommen hat. Man läßt nun die Omelette aus der Pfanne auf einen Bogen Papier gleiten, bestreicht die ungebackene weiche Seite mit einem beliebigen Konfekt, rollt die Omelette zusammen, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel oder brennt mit einem glühenden Spießchen gekreuzte Streifen darüber.

956. **Mehlspeise von Semmel und Äpfeln.** Man brate etwa einen Teller voll abgeschälter und in große Würfel geschnittener Semmel in 130 Gr. Butter gelbbraun und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Ebensoviel abgeschälte und würfelig geschnittene Äpfel schwitze man mit etwas Butter und Zucker halb weich. Dann quirle man ½ Liter Sahne mit 8—10 Eidottern, 175 Gr. gestoßenem Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone recht klar, mische die Äpfel, die gebratene Semmel und ¼ Pfund (125 Gr.) gereinigte Korinthen darunter, backe die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit einer Patrone versehenen Form in einem Bain-marie in gelinder Ofenhitze etwa eine Stunde, stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel und gebe einen Chaudeau nach Nr. 127 teils darüber, teils in einer Sauciere dazu.

957. **Mehlspeise von Krebsen.** Zu dieser bereitet man von 3 Mandeln kleiner Krebse Krebsmatte nach Nr. 815 und von einer Mandel Krebsen und 200 Gr. Butter Krebsbutter nach Nr. 9. 200—260 Gr. abgeschälte Semmel schneidet man in Stücke, weicht sie in etwa ¼ Liter Milch auf, rührt sie mit einem halben Eßlöffel voll Krebsbutter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, streicht diesen durch ein Sieb, reibt ihn

in einem Reibenapfe mit 125 Gr. Krebsbutter und der Krebsmatte recht fein, setzt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 130 Gr. feinen Zucker, etwas Citronenzucker und 8—10 Eidotter hinzu, und mischt zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Man füllt die Masse in eine mit Krebsbutter ausgestrichene und mit feiner geriebener Semmel ausgestreute Form, bäckt sie im Bain-marie in einem mäßig heißen Ofen etwa 1½ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinem Zucker und tischt sie mit einer wie zum Krebspudding in Nr. 908 bereiteten Sauce auf.

958. **Rahmstrudeln.** Man läßt ½ Liter Milch mit 130 Gr. Butter und 130 Gr. Zucker kochen, schüttet 200—230 Gr. Mehl dazu und brennt davon eine steife Masse ab (siehe Nr. 898), läßt diese unter öfterem Umrühren ein wenig verkühlen, rührt 2 ganze Eier und 6—8 Eidotter darunter, füllt die Masse in eine mit einer Tülle versehene Spritze und spritzt sie zu langen Würstchen in 2¼ Liter kochende Milch oder Sahne, in welcher vorher der Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen ist. Wenn die Würstchen, welche man in Ermangelung einer Spritze mit Mehl auf einem Brette formen kann, einige Minuten langsam gekocht haben, hebt man sie mit einem Schaumlöffel aus der Milch auf ein Sieb, wiederholt das Abkochen solcher Würstchen mit dem Reste des Teiges und legt sie sodann nach gutem Abtropfen kreuzweise übereinander in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan- oder Blechform oder in einen Teigrand (Nr. 836). Die Milch läßt man bis auf etwa ¾ Liter einkochen, zieht sie mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern glatt ab, giebt eine Prise Salz daran, süßt sie hinlänglich mit Zucker und gießt sie über die Strudeln, bäckt diese eine gute Stunde im mäßig heißen Ofen, streut beim Auftragen auf die Tafel feinen Zucker darüber, glasiert sie mit einer glühenden Schaufel und giebt eine mit Vanille gewürzte Milch-Sauce nach Nr. 124 dazu.

959. **Rahmstrudeln auf eine andere Art.** Die ganz nach der Angabe der vorigen Nummer bereiteten und abgekochten Strudeln werden in ein breites, mit Butter ausgestrichenes Geschirr (etwa in eine Bratpfanne) gelegt, mit der mit Eiern abgezogenen Milch übergossen und in guter Ofenhitze ungefähr eine halbe Stunde gebacken, so daß sie unten und oben eine schöne gelbbraune Farbe erhalten, dann mit einem Löffel von dem Boden der Pfanne in hübschen Stücken losgestochen, bergförmig auf eine Schüssel angerichtet, mit Zucker überstreut und mit einer Vanille-Milch-Sauce auf die Tafel gegeben.

960. **Äpfel à la crême.** Man schält mittelgroße Borsdorfer Äpfel recht glatt, sticht mit einem Ausstecher das Kernhaus heraus, dämpft sie in wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft weich und füllt sie mit eingemachten Kirschen. Hierauf bereitet man eine Auflauf-Masse nach Nr. 926, füllt etwas davon in eine mit Butter ausgestrichene Form oder in einen

Teigrand (Nr. 836), setzt die Äpfel darauf, giebt von der übrigen Masse soviel darüber, daß die Form oder der Rand nicht ganz voll wird, streut feinen Zucker darüber und bäckt die Mehlspeise etwa eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Aus dem Ofen kommend, wird sie mit der glühenden Schaufel glasiert.

961. **Linzer Äpfelspeise.** Man reibt 1/4 Pfund (125 Gr. süße und 6 Stück bittere Mandeln in einem Reibenapfe mit ein wenig Eiweiß fein, rührt nach und nach 5 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 170 Gr. Zucker, Citronenzucker, 5 rohe Eidotter, 100 Gr. geschmolzene feine Butter, 4—5 Löffel weiße geriebene Semmel, den Saft einer Citrone und das sehr steif eingekochte durchgestrichene Mus von etwa 1 Liter Äpfel darunter, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in eine Porzellan- oder Blech-Form oder in einen Teigrand (Nr. 836), streut Zucker darüber und bäckt die Speise eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

962. **Charlotte von Äpfeln.** (Siehe Tab. VII.) Man schneidet frischgebackene, abgeschälte Milchbrote oder weichen Zwieback in dünne Scheiben, sticht einen Teil derselben mit einem thalergroßen runden Ausstecher aus und schneidet die übrigen Scheiben in fingerlange, zwei Querfinger breite, gleichgroße viereckige Stücke. Dann streicht man eine runde Form von Kupfer oder eine Kasserolle mit geklärter Butter aus, und belegt zuerst den Boden derselben mit den runden und dann die Seitenwände mit den länglich-viereckigen Milchbrotscheiben (nachdem man dieselben in geklärte Butter und demnächst in gestoßenen Zucker getaucht hat), und zwar auf die Art, daß die Kanten der Scheiben übereinander greifen und daß nirgends eine Lücke bleibt. Hierauf schneidet man geschälte, geviertelte und von den Kerngehäusen befreite Äpfel in Scheiben, dämpft sie mit Zucker, ein wenig frischer Butter und ein wenig Wein halb weich, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den abgelaufenen Saft mit etwas Aprikosenmus unter beständigem Rühren kurz ein, mischt die Äpfel wieder darunter, läßt sie erkalten, füllt sie in die ausgelegte Form, deckt in Butter getauchte Milchbrotscheiben darüber und bäckt die Charlotte in einem mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde. Sie muß, aus dem Ofen kommend, gleich auf eine Schüssel gestürzt werden und spiegelblank aussehen. Man kann auch die Milchbrot- oder Zwiebackschnitte, mit welchen man die Form auslegt, nur in Butter tauchen, die Charlotte nach dem Ausstürzen mit feinem Zucker überstreuen und mit einer glühenden Schaufel glasieren. Bisweilen vermischt man die gedämpften Äpfel mit gereinigten Sultanrosinen, Korinthen, Citronat, eingemachten Kirschen, auch mit zerbröckelten Makronen und ein wenig Rum, und überzieht die Charlotte vor dem Auftragen auf die Tafel mit verdünntem Aprikosenmus.

963. **Charlotte von Äpfeln mit Schwarzbrot** (à la paysanne).

Geriebenes Schwarzbrot wird mit feingehackten süßen Mandeln, Zucker, gestoßenem Zimt und Nelken vermischt. Dann streiche man eine flache Form dick mit Butter aus, belege den Boden und die Seitenwände derselben dick mit dem geriebenen Brote, träufele Butter darüber, fülle die Form mit Äpfeln, welche wie in der vorigen Nummer dazu vorbereitet sind, decke wieder Brot darüber, lege etwas Butter in nußgroßen Stücken darauf und backe die Charlotte etwa eine Stunde im heißen Ofen, stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und glasiere sie mit einer glühenden Schaufel.

964. **Brot-Speise mit Äpfeln.** Man vermische geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Zucker, gestoßenem Zimt und Nelken. Dann schneide man geschälte Äpfel, aus welchen man das Kerngehäuse gestochen hat, in dicke Scheiben und mariniere sie eine Stunde mit Zucker, gestoßenem Zimt und Rum. Hierauf streiche man eine tiefe eiserne Eierkuchenpfanne recht fett mit ungesalzener Butter aus, belege sie fingerdick mit dem geriebenen Brote und lege die Äpfelscheiben nebst gereinigten Sultanrosinen und Korinthen in guter Ordnung darauf; bedecke die Äpfel mit Brot, träufele Butter darüber, backe das Ganze etwa $^3/_4$ Stunden in guter Ofenhitze, stürze die Speise geschickt auf eine Schüssel um, bestreue sie mit Zucker und glasiere sie mit einer glühenden Schaufel.

965. **Mehlspeise von schwarzem Brot.** 200 Gr. geriebenes Schwarzbrot wird mit etwa $^1/_2$ Liter Sahne auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, nach dem Verkühlen mit 130 Gr. Butter in einem Napfe zusammengerieben und nach und nach mit 8 Eidottern, 70 Gr. geriebener Schokolade, 130 Gr. Zucker, Citronenzucker, gestoßenem Zimt und Nelken vermischt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee von 8 Eiweißen leicht unter die Masse, füllt diese in eine Form, bäckt sie in einem Bain-marie in guter Ofenhitze etwa $1^1/_4$ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und überzieht sie mit einem Chaudeau nach Nr. 127.

966. **Mehlspeise von Grieß und Konfitüren.** Man kocht von 70 Gr. Grieß mit $^1/_4$ Liter Milch, ein wenig Butter und Zucker einen steifen Brei, rührt einige Eidotter darunter, streicht die Hälfte davon auf einen mit Butter bestrichenen Deckel dünn aus und bäckt sie im Ofen hellgelb ab. Unter die andere Hälfte rührt man etwas geriebene Schokolade und bäckt sie ebenfalls ab. Nach dem Erkalten schneidet oder sticht man den gebackenen Grieß in beliebige Streifen oder Stücke und legt eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisen-Form damit zierlich aus. Dann quillt man 130 Gr. Grieß in $^1/_2$ Liter Sahne mit 100 Gr. Butter und 130 Gr. Zucker steif aus, rührt nach dem Verkühlen 6—8 Eidotter und Citronenzucker darunter, vermischt die Masse mit 70 Gr. Sultanrosinen, 70 Gr. Korinthen, eingemachten Früchten, als: Kirschen, Aprikosen, Reineclauden ꝛc., zieht den festen Schnee von 6—8 Eiweißen darunter, füllt sie in die ausgelegte Form und bäckt sie $1^1/_2$ Stunde im Bain-marie,

stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und giebt einen Chaudeau nach Nr. 127 dazu.

967. **Mehlspeise à la Figaro.** Dazu quelle man 230—260 Gr. Grieß mit Zimt und Citronenschale, ein wenig Salz und 200 Gr. Zucker in 1 Liter Milch steif aus, lasse ihn verkühlen, nehme Zimt und Citronenschale wieder heraus und teile den Grieß in 4 gleiche Teile. Den ersten Teil vermische man mit 50 Gr. Butter und 3 Eidottern; er bleibt gelb; den zweiten färbe man mit Spinatmatte nach Nr. 34 grün und vermische ihn mit 3 Eidottern und 50 Gr. Butter; unter den dritten rühre man etwas geriebene Schokolade, 3 Eidotter und 50 Gr. Butter; den vierten Teil endlich rühre man mit etwa 70 Gr. Krebsbutter und 3 Eidottern zusammen; dann schlage man das Eiweiß zu sehr steifem Schnee und mische den vierten Teil davon unter jede der vier verschiedenen Massen, streiche eine Form mit Butter aus, schneide nach der Größe derselben 3 runde Böden von Oblate, fülle die Mehlspeisen-Masse in den Farben abwechselnd schichtweise mit dazwischengelegter Oblate in die Form, backe sie in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen ungefähr 1½ Stunde, stürze sie auf eine Schüssel und gebe eine Milch-Sauce nach Nr. 124 mit Vanille- oder Citronengeschmack dazu. Man kann die Masse auch löffelweise in den Farben abwechselnd in die Form füllen.

968. **Biskuit-Mehlspeise à la reine.** Ein nach Nr. 1281 in einer runden Form gebackener Biskuit wird von der braunen Rinde befreit und in 4—5 Scheiben geschnitten. Dann mache man von Zucker, Wein, Citronensaft und Marasquin eine Limonade, lege die größte der Biskuitscheiben auf eine Schüssel, tränke sie mit Limonade, bestreiche sie mit Himbeer- oder Aprikosenmus, lege die nächstfolgende Biskuitscheibe darüber, tränke auch diese reichlich mit Limonade und bestreiche sie mit Fruchtmus, und lege so nach und nach den Biskuit wieder zusammen. Wenn er von der Limonade recht erweicht ist, so gieße man die sich unten gesammelte Flüssigkeit ab, überziehe und bespritze den Biskuit wie die meringuierte Reis-Mehlspeise in Nr. 941 mit einer Masse von Eiweißschnee und Zucker, bestäube ihn mit feinem Zucker, lasse ihn in sehr gelinder Ofenhitze schöne gelbe Farbe nehmen und gebe ihn lauwarm mit einem Chaudeau nach Nr. 127 auf die Tafel.

969. **Semmel-Biskuit-Mehlspeise mit Kirschen.** ½ Pfund (250 Gr.) feingestoßenen Zucker rührt man mit 10 Eidottern recht schaumig, mischt Citronenzucker, 180 Gr. weiße geriebene Semmel, 2 Obertassen voll ausgesteinte saure Kirschen und den steifen Schnee von 10 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, bäckt die Speise in gelinder Ofenhitze etwa eine Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel und überzieht sie mit einer Kirsch-Sauce nach Nr. 132, oder bestreut sie reichlich mit Zucker und giebt die Kirsch-Sauce besonders dazu. Nach Belieben kann man

auch 130 Gr. feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere, mit dem Zucker und den Eiern dick rühren und mischt dann 50 Gr. geriebene Semmel weniger unter die Masse, als oben angegeben.

970. **Kirschen-Speise.** 2 Liter ausgesteinte saure Kirschen kocht man mit Zucker, Zimt und Citronenschale wie zum Kompotte und thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Kirschsteine stößt man fein, kocht sie mit ein wenig Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, kocht sie mit dem von den Kirschen abgetropften Saft zusammen kurz ein, läßt den Saft erkalten, fügt ½ Liter dicke saure Sahne, 2 ganze Eier und 4 Eidotter hinzu, quirlt alles zusammen recht klar und mischt die Kirschen darunter. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Form mit Semmel- oder Zwiebackscheiben, welche in Butter gelbbraun gebraten sind, aus, füllt die Kirschen schichtweise mit gebratenen Zwiebackscheiben in die Form, bäckt die Speise eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen und bestreut sie reichlich mit gestoßenem Zucker.

971. **Sächsische Mehlspeise mit Früchten.** Man legt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen und mit einer Patrone versehenen Form recht zierlich mit gut abgetropften eingemachten Früchten, als schwarzen und roten Kirschen, Aprikosen, Reineclauden ꝛc., aus, füllt geschickt, ohne die Früchte zu verschieben, eine nach Nr. 945 bereitete, mit eingemachten Kirschen vermischte sächsische Mehlspeisen-Masse in die Form, bäckt sie 1½ Stunde im Bain-marie in einem mäßig heißen Ofen, stürzt die Speise behutsam auf eine Schüssel um und giebt eine Himbeeren-, Aprikosen- oder Kirsch-Sauce in einer Sauciere dazu.

972. **Pflaumen-Speise.** Man schneidet für 20 Pfennige Milchbrot in Scheiben und bratet sie in Butter gelb. Ein Pfund (500 Gr.) gebackene Pflaumen kocht man nach Nr. 877 recht weich, nimmt die Steine heraus und legt die Pflaumen mit dem Brote schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form. Die Pflaumenbrühe wird kurz eingekocht, nach dem Erkalten mit ½ Liter süßer oder saurer Sahne, ein paar feingestoßenen bitteren Mandeln, 4 ganzen Eiern, Zucker und Citronenzucker zusammengequirlt, über die Pflaumen gegossen, die Speise in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde gebacken und mit Zucker bestreut.

973. **Mehlspeise von Nüssen.** 200 Gr. geriebene Semmel röstet man auf gelindem Feuer mit 170 Gr. Butter gelb, fügt etwa ½ Liter Sahne und 170 Gr. Zucker hinzu, kocht hiervon einen steifen Brei, vermischt denselben mit 70 Gr. abgehäuteten und mit einigen bitteren Mandeln, feingestoßenen Wal- oder Haselnußkernen, Citronenzucker und 10 Eidottern, rührt alles gut zusammen und mischt zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern und einige in Würfel geschnittene eingemachte Walnüsse darunter. Man füllt die Masse in eine Form, bäckt sie im Bain-marie im mäßig heißen Ofen etwa 1½ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und giebt eine Sauce

caramel (Nr. 946) oder eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack teils darüber, teils in einer Sauciere dazu.

974. **Mehlspeise mit Butternockeln.** Die nach Nr. 57 eingerührten Nockeln werden mit einem Löffel abgestochen, in gesüßte gekochte Milch gelegt, gargekocht, mit dem Schaumlöffel ausgehoben und zuerst zum Abtropfen auf ein Sieb, dann in einen Teigrand (siehe Nr. 836) gelegt. Die Milch, in welcher die Nockeln gekocht worden sind, läßt man bis auf $^1/_2$ Liter einkochen, giebt noch Zucker, ein wenig Salz und Citronenzucker daran, zieht sie mit 6 Eidottern ab, mischt nach einigem Verkühlen den Schnee von ein paar Eiweißen darunter, gießt sie über die Nockeln und bäckt diese im mäßig heißen Ofen etwa $^3/_4$ Stunden. Beim Auftragen auf die Tafel streut man feinen Zucker über die Mehlspeise und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

975. **Meringuierte Butternockeln.** Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten, in einen Rand gelegten und mit der abgezogenen Milch übergossenen Nockeln werden mit dem steifen Schnee von 3 Eiweißen, welchen man mit $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) gestoßenem Zucker vermischt hat, überzogen, mit Zucker bestäubt und sehr langsam $^3/_4$ Stunde gebacken.

976. **Mehlspeise von saurer Sahne.** Man rühre 100—130 Gr. feines Weizen- oder Kartoffelmehl mit $^1/_2$ Liter saurer Sahne klar und auf dem Feuer zu einem steifen Brei. Dann quirle man $^1/_4$ Liter saure Sahne mit 10 Eidottern, ein wenig Salz, 130 Gr. Zucker, Citronenzucker und gestoßenem Zimt gut durch, rühre hiermit den gekochten Brei recht klar, mische das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine Porzellan- oder Blechform oder in einen Teigrand (Nr. 836), streue Zucker darüber und backe sie in einem mäßig heißen Ofen eine gute Stunde.

977. **Mehlspeise von Kartoffeln.** Dazu koche man die Kartoffeln am Tage zuvor in der Schale ab und reibe sie nach dem Erkalten auf einem Reibeisen sehr fein. Dann rühre man 200 Gr. Butter zu Sahne und nach und nach 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz und zuletzt 1 Pfund (500 Gr.) geriebene Kartoffeln und ein paar Löffel Sahne darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, fülle sie in einen Teigrand, streue Zucker darüber und backe sie in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde. Man kann diese Mehlspeise auch noch anders zusammensetzen, indem man recht mehlige Kartoffeln zu der Zeit, wo man die Mehlspeise einrühren will, in der Schale abkocht, sie gleich heiß abschält, mit einem Rollholz auf einem Küchenbrette fein zerquetscht, 1 Pfund (500 Gr.) davon in einem Reibenapfe zuerst mit 200 Gr. Butter und dann mit den übrigen oben angegebenen Zuthaten feinreibt und zuletzt mit dem Schnee vermischt. Man kann auch an Stelle des Citronenzuckers feingehackte

kandierte Orangenblüte darunternehmen. Dazu giebt man eine Milch-Sauce.

978. **Mehlspeise von Apfelsinen.** Man rühre 130 Gr. feines Mehl mit 1/2 Liter Sahne und 3 Eidottern klar und mit 100 Gr. frischer Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, lasse ihn erkalten, rühre ihn in einem Reibenapfe mit 130 Gr. Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, 6 Eidottern und dem Safte von 2 Apfelsinen zusammen, ziehe den festen Schnee von 8 Eiweißen darunter, fülle die Masse in einen Teigrand (Nr. 836), streue feinen Zucker darüber und backe sie eine gute Stunde in gelinder Ofenhitze. Dazu giebt man einen mit Apfelsinenzucker und Apfelsinensaft nach Nr. 127 bereiteten Chaudeau.

979. **Schmankerle.** Man vermischt 265 Gr. Mehl mit 1/2 Liter Milch und 100 Gr. Zucker, fügt 200 Gr. Butter hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab; nach dem Verkühlen rührt man 4 ganze Eier und 4 Eidotter darunter, streicht die Masse in handbreiten, recht dünnen Streifen auf mit Butter bestrichene Backbleche und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und gelbbraun; schneidet sie warm von den Blechen ab und in zweifingergliedlange, fingerbreite Streifen, legt sie mit gutgereinigten Korinthen schichtweise in eine Kasserolle, gießt etwas lauwarme gesüßte Milch darüber, setzt sie verdeckt in einen warmen Ofen, gießt dann und wann noch ein wenig Milch darüber und läßt sie langsam aufweichen, richtet sie so locker als möglich auf eine Schüssel an, streut Zucker und Zimt darüber und giebt eine Milch-Sauce dazu.

980. **Milchschaberle.** Man rührt 200 Gr. Butter zu Sahne und nach und nach 6 Eidotter, 70 Gr. Zucker, Citronenzucker, 1/4 Pfund (125 Gr.) Mehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, die nur halbvoll davon wird, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar. Dann macht man mit einem Messer Schnitte in den Kuchen, gießt kalte gesüßte Milch darüber und setzt ihn zugedeckt in mäßige Wärme. Wenn die Milch eingezogen ist, gießt man nach und nach soviel lauwarme gesüßte Milch auf den Kuchen, als er nur immer annehmen will, läßt ihn recht heiß werden, stürzt ihn auf eine Schüssel um, bestreut ihn mit Zucker und Zimt, und giebt eine Milch-Sauce dazu. Man kann auch eine halbe Stange Vanille in 1/2 Liter Milch ausziehen lassen und von dieser Milch zum Aufguß nehmen.

981. **Dampfnudeln.** Von 1 Pfund (500 Gr.) feinem Mehl, einem ganzen Ei oder 2 Eidottern, 70 Gr. Zucker, ein wenig Salz, 200 Gr. Butter, 50 Gr. trockenen Hefen oder 3 Eßlöffeln dicken Bierhefen und etwa 1/8 Liter Milch bereitet man folgendermaßen einen Teig: Man schüttet das lau erwärmte Mehl in einen Napf, macht in die Mitte des Mehles eine Grube, thut die mit etwas schwach lauwarmer Milch klar aufgelösten Hefen in die Grube, rührt sie mit etwas Mehl zu einem weichen Teige

an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann fügt man den Zucker, das Salz, die Butter und das mit etwas Milch klargequirlte Ei hinzu, rührt dies alles mit der lau erwärmten Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen mit der Holzkelle so lange, bis er recht klar und feinblasig ist, bestäubt den Teig mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn etwas aufgehen. Nun formt man von dem Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische länglich-runde Kuchen von der Dicke und Länge eines Daumens, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie wieder aufgehen. Hierauf gießt man in eine Dampfnudelpfanne oder in eine breite Kasserolle mit niedrigem Rande soviel Milch, daß die Kasserolle einen halben Zoll hoch damit angefüllt wird, fügt ein wenig Zucker und 100 Gr. frische Butter hinzu, läßt die Milch kochen, legt die aufgegangenen Nudeln nicht zu dicht nebeneinander in die kochende Milch, bedeckt die Kasserolle mit ihrem Deckel, legt glühende Kohlen auf denselben und läßt die Nudeln auf nicht zu starkem Kohlenfeuer so lange dämpfen, bis die Milch ganz kurz eingekocht ist, die Nudeln gar sind und unten und oben eine schöne goldgelbe Farbe haben. Man kann die Dampfnudeln auch, nachdem man sie in die kochende Milch gelegt hat (anfangs verdeckt, dann ohne Deckel, damit die Nudeln oben Farbe nehmen), im heißen Ofen gar machen, wozu etwa 20 Minuten erforderlich sind. Ist die Milch alsdann noch nicht soweit eingekocht, daß sich unten an den Nudeln gelbe Rameln angesetzt haben, so setzt man die Kasserolle auf Kohlenfeuer. Man sticht die Dampfnudeln mit einem kleinen eisernen Spaten aus der Pfanne, richtet sie zierlich aufgehäuft auf eine Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milchsauce mit Vanille-Geschmack dazu.

Zu bemerken ist noch, daß die Pfanne oder Kasserolle, in welcher man die Nudeln dämpft, nicht größer sein darf, als daß die Nudeln gerade Platz darin finden.

982. **Krebs-Dampfnudeln.** Man bereite von einem halben Schock ungekochter Krebse nach Angabe der Nr. 815 Krebsmatte und mache die rohen Krebsschwänze mit ein wenig Butter und Salz gar. Eine Mandel Krebse koche man ab und bereite von diesen mit 260 Gr. Butter recht rote Krebsbutter (Nr. 9). Die Matte rühre man mit etwas Krebsbutter, den feingehackten Krebsschwänzen, etwas Zucker, Citronenzucker, 3 Eidottern, ein paar feingehackten, in Butter geschwitzten Schalotten, Muskatnuß, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll geriebener Semmel fein zusammen. Dann rolle man einen nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Hefenteig zu einer länglich-viereckigen dünnen Platte aus, streiche die Krebs-Farce dünn darüber, bestreiche sie mit Krebsbutter, rolle den Teig zu einer langen Wurst auf, schneide diese in anderthalb Finger breite Stücke, lege sie nicht ganz dicht nebeneinander in ein mit Krebsbutter ausgestrichenes Geschirr, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit

Krebsbutter, gieße etwas siedende gesüßte Milch darüber und mache sie wie die Dampfnudeln in voriger Nummer gar. Man giebt eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

983. **Krebswuchteln.** Hierzu bereite man einen Hefenteig nach Nr. 981, auch eine Krebs-Farce und Krebsbutter wie zu den Krebs-Dampfnudeln in voriger Nummer. Den Hefenteig rolle man auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu einer sehr dünnen viereckigen Platte aus, setze auf das untere Ende derselben 2 Centimeter von der Kante und 4 Centimeter voneinander entfernt, Häufchen Farce von der Größe einer kleinen Haselnuß, bestreiche den Teig rings um die Häufchen leicht mit Wasser, schlage das untere Ende der Teigplatte über die Häufchen Farce, drücke den Teig rings um diese fest aneinander, steche die Wuchteln mit einem passenden runden Ausstecher wie kleine Pfannkuchen von der Größe eines Markstückes aus und lege sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Man schneide alsdann die untere Teigkante wieder gerade, und fahre fort, solche kleine Wuchteln auf die angegebene Art zu formen, bis der Teig und die Farce verbraucht sind. Nachdem die Wuchteln ein wenig aufgegangen sind, lege man sie in guter Ordnung in eine mit Krebsbutter fett ausgestrichene Napfkuchenform, bestreiche dabei jede einzelne Wuchtel mit Krebsbutter und fülle die Form nur zur guten Hälfte damit, lasse sie an einem warmen Orte gut aufgehen, backe sie in einem mäßig heißen Ofen etwa anderthalb Stunden, stürze sie behutsam auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

984. **Dukatennudeln.** Von dem nach Nr. 981 bereiteten, dünn-ausgerollten Hefenteig sticht man mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Dukatens Scheibchen aus, legt sie auf ein mit Krebsbutter dünnbestrichenes Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner goldgelber Farbe, legt sie in guter Ordnung in eine Form, übergießt sie mit etwas lauwarmer gesüßter Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat, läßt sie unter wiederholtem Zuguß von Milch in gelinder Ofenhitze aufweichen, stürzt sie auf eine Schüssel um, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Vanille-Milch-Sauce dazu.

985. **Mehlspeise von Maronen.** Man dämpft 1 Pfund (500 Gr.) geschälte und durch Abbrühen von der Haut befreite Maronen mit wenig Milch und einer Stange Vanille weich, streicht sie durch ein Sieb, reibt sie mit 1/4 Pfd. (125 Gr.) süßen und einigen bitteren feingeriebenen Mandeln und 200 Gr. frischer Butter in einem Reibenapfe, rührt 10 Eidotter, 200 Gr. Zucker und etwas Marasquin darunter, vermischt die Masse mit etwas weißer geriebener Semmel und mit den zu steifem Schnee geschlagenen 10 Eiweißen, füllt sie in eine Form, bestreut sie mit

Zucker und bäckt sie etwa 1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Man giebt dazu eine Weinschaum-Sauce.

986. **Mehlspeise von weißem Käse (Quark).** Man rührt 200 Gr. Butter zu Sahne, giebt nach und nach 10 Eidotter, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, 4 Löffel weiße geriebene Semmel, $1/2$ Pfund (250 Gr.) weißen Käse, 70 Gr. zerbröckelte bittere Makronen dazu, und vermischt zuletzt die Masse mit dem steifgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiße, füllt sie in einen Rand, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie $1\,1/4$ Stunde in einem mäßig heißen Ofen. — Man kann auch gereinigte Korinthen unter die Masse mischen.

987. **Mehlspeise von Hirse.** 300 Gr. Hirse werden abgebrüht, gewaschen, in 1 reichl. Liter Milch dick ausgequollen und durch ein Sieb gestrichen. — Dann rührt man 200 Gr. Butter zu Sahne, rührt nach und nach 10 Eidotter, 170 Gr. Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz und den abgekühlten Hirsebrei darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Eiweißschnee, füllt sie in einen Rand, bäckt die Speise etwa 1 Stunde, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-Sauce mit beliebigem Geschmack dazu.

988. **Mehlschmarren.** Diese ziemlich einfache Mehlspeise bereitet man folgendermaßen: 200 Gr. Mehl rührt man mit 10 Eidottern, $1/2$ Liter Sahne oder Milch, ein wenig Salz und Zucker recht klar, und vermischt die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der Eier. Dann läßt man 130 Gr. geklärte Butter in einer flachen Kasserolle oder in einer Bratpfanne heiß werden, gießt die Masse hinein, bäckt sie auf gelindem Feuer, bis sie unten schöne Farbe genommen hat, teilt die Masse mit einer kleinen eisernen Dampfnudelschippe in kleine Stücke, dreht sie um, bäckt sie auf der anderen Seite gleichfalls zu schöner Farbe, schmort die Schmarren unter wiederholtem Umwenden, indem man sie dabei mit der Schippe kleinbröcklich hackt, noch so lange, bis sie schön gelbbraun geworden sind, bestäubt sie mit feinem Zucker, der mit gestoßenem Zimt oder Citronenzucker vermischt ist, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an und giebt sie sogleich auf die Tafel.

989. **Nudelschmarren.** Man bereitet von 3 Eiern und dem nötigen Mehl nach Nr. 7 Nudeln und quillt sie in 1 reichl. Liter Milch mit ein wenig Salz und Zucker steif aus, schüttet sie in ein breites Geschirr, in welchem man 130 Gr. geklärte Butter heißgemacht hat, streut ein wenig feingehackte kandierte Orangenblüte darüber und behandelt sie weiter nach Angabe der vorigen Nummer.

990. **Semmelschmarren.** 4 ganze Eier und 6 Eidotter werden mit $1/2$ Liter Milch oder Sahne, einer Prise Salz und etwas Zucker klargequirlt; man läßt hierin etwas kleinwürfelig geschnittene Semmel aufweichen, fügt etwa 50 Gr. gutgereinigte Korinthen hinzu, und behandelt die Masse weiter nach Angabe der Nr. 988.

991. Äpfelschmarren. Die nach Nr. 988 eingerührte Masse wird mit würfelig geschnittenen und in Butter mit ein wenig Zucker halb weichgedämpften Äpfeln vermischt und wie die Mehlschmarren in geklärter Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken und geschmort. Nach dem Anrichten werden die Äpfelschmarren dick mit Zucker und Zimt bestreut. Sollte sich die Schmarrenmasse beim Backen noch nicht genug verdichtet haben, wenn sie auf der unteren Seite schon braun wird, so setze man sie kurze Zeit in einen mäßig heißen Ofen, oder nehme sie vom Feuer ab und lasse sie verdeckt sich verdichten.

992. Plinsen. Man quirlt 130 Gr. Mehl mit 8 ganzen Eiern, ein wenig Salz und Zucker und ungefähr ½ Liter lauwarmer Milch zusammen, mischt 70 Gr. geschmolzene Butter unter die Masse und bäckt davon mit ungesalzener Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne auf nicht zu starkem Feuer 8 Plinsen, welche nur messerrückendick sein dürfen. Man bäckt sie auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf eine Schüssel mit dazwischengestreutem Zucker und Zimt übereinander, bestreut die oberste Plinse stark mit Zucker, glasiert sie mit einer glühenden Schaufel und tischt sie so warm wie möglich auf.

993. Plinsen mit Mandel-Creme. Man stößt 70 Gr. süße und einige bittere Mandeln recht fein, vermischt sie mit 6 Eidottern, 6 Eßlöffeln voll Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl, löst die Mischung mit etwa 1½ Obertasse voll Sahne recht klar auf, rührt dies auf dem Feuer zu einem Brei ab, läßt denselben einmal aufkochen und vermischt ihn mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 3—4 Eiern. Dann rührt man nach Vorschrift der vorigen Nummer eine Plinsenmasse ein, bäckt davon dünne Plinsen, legt sie aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, bestreicht sie dick mit der Creme, rollt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

994. Plinsen mit Konfitüren. Von der Plinsenmasse in Nr. 992 bäckt man mit ungesalzener Butter dünne Plinsen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, bestreicht sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee, oder mit Aprikosen- oder Apfelmus, rollt sie zusammen, legt sie in guter Ordnung auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

995. Plinsenspeise à la reine. Man durchmenge ungefähr 1 Liter verlesene, gewaschene und abgetropfte frische Erdbeeren oder Himbeeren mit feingestoßenem Zucker. Dann rühre man eine Plinsenmasse von 8 Löffeln Mehl, 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, etwas Salz und Zucker, Citronenzucker, ½ Liter lauwarmer Sahne und 70 Gr. geschmolzener Butter ein und vermische sie mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, backe davon mit ungesalzener Butter dünne Plinsen auf beiden Seiten gelbbraun, lasse die zuerst gebackene Plinse gleich aus der Pfanne

auf eine Schüssel gleiten, belege sie mit Erdbeeren oder Himbeeren oder mit geschmorten Kirschen, lege die nächste Plinse darüber, belege sie wieder mit Früchten, und fahre so fort, bis die Masse alle ist. Dann schlage man einen sehr steifen Schnee von 4 Eiweißen, vermische ihn mit 4 Löffeln feinem Zucker und überziehe und bespritze damit die Plinsen nach Angabe der Nr. 939, bestäube sie mit feinem Zucker und lasse sie in gelinder Ofenhitze schöne gelbe Farbe nehmen.

996. Hefenplinsen. 1 Pfund (500 Gr.) Heidekorn- oder Weizenmehl rührt man mit etwa 1 Liter lauwarmer Milch, die man nach und nach hinzugießt, recht klar, mischt 6 ganze Eier, ein wenig Salz und Zucker, 4—5 Eßlöffel voll dicke Bierhefe oder 40 Gr. mit ein wenig Milch aufgelöste Pfundhefe und zuletzt 130 Gr. zerlassene Butter unter die Masse, schlägt diese tüchtig mit der Holzkelle, setzt sie zugedeckt an einen warmen Ort und läßt sie aufgehen. Der Teig muß fließend sein. Dann erhitzt man ein Plinseneisen, oder eine Eierkuchenpfanne, oder ein sauberes eisernes Backblech auf dem Feuer, bestreicht es mit zerlassener Butter oder mit Speck und thut einige Löffel voll von dem Teig darauf, so daß ein runder dünner Kuchen gebildet wird. Man läßt diesen auf der unteren Seite schön gelbbraun backen, wendet ihn mit einem Messer um und läßt die andere Seite ebenfalls zu schöner Farbe backen. Die gebackenen Plinsen legt man eine über die andere mit darüber gestreutem Zucker, dem man nach Belieben Zimt beimischen kann, auf eine Schüssel und tischt sie warm auf. Man kann die gebackenen Plinsen auch mit Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und zu einer Rolle zusammenwickeln. Für den einfachen Tisch nimmt man zu dem Plinsenteig weniger Eier und wenig oder gar keine Butter. — Auf einem eisernen Backbleche kann man mehrere Plinsen auf einmal backen.

997. Pancakes (Pannequets) nennt man eine feinere Art Plinsen. Die Masse dazu wird auf sehr verschiedene Weise zusammengesetzt. Zu den sogenannten

998. Holländischen Pancakes rührt man 130 Gr. Mehl, 130 Gr. Zucker, Citronenzucker, 4 Eidotter, einen Löffel frischer Butter mit ½ Liter Sahne auf dem Feuer zu einem Brei ab, vermischt ihn, wenn er verkühlt ist, mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem steifgeschlagenen Schnee von den 6 Eiweißen, bäckt davon in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit ungesalzener Butter dünne Kuchen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf eine Schüssel mit dazwischengestreuten feingehackten bitteren Makronen übereinander, läßt sie in einem warmen Ofen ein wenig backen, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel. Auf eine ganz andere Art wird die Masse zu den

999. Englischen Pancakes zusammengesetzt. Dazu rühre man ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter zu Sahne, rühre nach und nach 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 100 Gr. Zucker, Citronenzucker, 170—200 Gr. Mehl darunter,

vermische die Masse mit dem Schnee der Eiweiße und verdünne sie mit ungefähr ½ Liter Milch oder Sahne. Die Pancakes werden von dieser Masse ebenfalls sehr dünn und auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken, auf eine Schüssel übereinander gelegt und mit Zucker bestreut. Von allen Arten Pancaken sind die beliebtesten die

1000. Pancakes à la rocher de Cancale. Zu diesen quirlt man 30 Gr. Mehl mit 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, ¼ Liter Sahne, etwas Orangenblüten-Essenz, 30 Gr. feingehackten bitteren Makronen, 2 Löffel Zucker und einer Prise Salz recht klar, bäckt davon mit geklärter Butter recht dünne Plinsen nur auf einer Seite gelbbraun, legt sie (mit der braunen Seite oben) übereinander auf eine Schüssel, bestreut eine jede mit Zucker, glasiert die oberste mit einer glühenden Schaufel und giebt sie so warm als möglich auf die Tafel, weshalb man sie nach beendigtem Backen noch eine kurze Zeit in einen mäßig heißen Ofen setzt.

1001. Auflauf von Käse. 100—130 Gr. feines Weizen- oder Kartoffelmehl wird mit ¾ Liter Sahne recht klargerührt und mit 200 Gr. Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt. Nachdem derselbe verkühlt ist, vermischt man ihn mit ½ Pfund (250 Gr.) geriebenem Parmesankäse (oder halb Parmesan- und halb Schweizerkäse), 10—12 Eidottern, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker, zieht den steifen Schnee der 12 Eiweiße leicht unter die Masse, füllt diese in eine Form oder in einen Teigrand (Nr. 836) und bäckt die Speise etwa 1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

Anmerkung. Diese und die folgenden Käse-Mehlspeisen werden vor dem Braten auf den Tisch gegeben, während die süßen Mehlspeisen gewöhnlich nach demselben folgen.

1002. Mehlspeise von Fisch. Man schneide einen Hecht oder Zander von etwa 1 Kilo aus Gräten und Haut, schneide die Hälfte davon in kleine hübsche Stücke, wasche diese und mache sie mit Butter, Salz und Citronensaft gar. Von der anderen Hälfte des Fisches mache man nach Nr. 16 eine Farce und koche Klöße davon ab. Dann rühre man 130 Gr. Mehl mit ½ Liter Sahne, 4 Eidottern und 100 Gr. Butter auf dem Feuer zu einem Brei, vermische diesen nach dem Verkühlen mit 4 Eidottern, 130 Gr. geriebenem Parmesankäse, Pfeffer, Muskatnuß, Salz und feingehackten Kräutern, als: Petersilie, Schnittlauch oder eine Schalotte, Estragon und Champignons, und ziehe den Schnee von den 4 Eiweißen darunter. Nun fülle man etwas von der Masse in einen Teigrand oder in eine Form, lege Fisch und Klöße darüber, bestreue es mit feingehacktem gekochten Schinken, gebe wieder Masse darüber, und fülle so abwechselnd drei Viertel der Form voll, backe die Speise 1½ Stunde in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gebe sie mit einer Champignons- oder Kräuter-Sauce auf die Tafel.

1003. Mehlspeise von Maccaroni mit Käse. Man kocht ½ Pfd. (250 Gr.) Maccaroni in Wasser halb weich, gießt sie zum Abtropfen auf ein

Sieb, schneidet sie in 5 Centimeter lange Stücke, quillt sie mit etwas guter Fleischbrühe und 130 Gr. Butter auf gelindem Feuer steif aus, läßt sie ein wenig verkühlen, vermischt sie mit 8 Eidottern, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 1/4 Pfund (125 Gr.) geriebenem Parmesankäse und 1/4 Pfund (125 Gr.) gekochtem und feingehacktem mageren Schinken oder Pökelfleisch, zieht den steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt sie in einen Rand, streut Parmesankäse darüber, beträufelt sie mit Butter oder Krebsbutter, bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde.

1004. **Grieß=Mehlspeise mit Käse.** 130 Gr. Grieß quillt man mit 1/4 Liter Fleischbrühe, ein wenig Sahne und 100 Gr. Butter auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei aus. Nach dem Verkühlen rührt man 6 Eidotter, Salz, Muskatnuß und 100 Gr. geriebenen Parmesankäse darunter, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form, bäckt sie im Bain=marie im mäßig heißen Ofen drei Viertel= bis eine Stunde und stürzt die Mehlspeise beim Anrichten auf eine Schüssel.

1005. **Kartoffel=Mehlspeise mit Käse.** 170 Gr. Butte werden zu Sahne gerieben und nach und nach unter stetem Rühren mit 8 Eidottern, Salz, Muskatnuß, 1 Pfund (500 Gr.) auf dem Reibeisen feingeriebenen Kartoffeln (welche am Tage zuvor in der Schale abgekocht sein müssen), einem kleinen Tassenkopf voll dicker saurer Sahne und 1/4 Pfund (125 Gr.) geriebenem Parmesankäse gut vermischt; dann wird der recht steife Schnee von den 8 Eiweißen leicht unter die Masse gerührt, diese in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und im Bain=marie in einem mäßig heißen Ofen eine gute Stunde gebacken. Beim Anrichten stürze man die Kartoffel=Mehlspeise auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Kartoffel=Mehlspeise, auch die Grieß=Mehlspeise in Nr. 1004, kann man zu Schmorfleisch, gedämpftem Rinder=Filet, auch zu Fricandeaus vom Hirsch geben.

1006. **Krebs=Mehlspeise mit Käse.** Krebsmatte, nach Nr. 815 von einem halben Schock Krebsen bereitet, wird mit einer gleichen Menge Semmelbrei (den man von geschälter und kleingeschnittener Semmel mit wenig Milch recht steifgekocht und durch ein Sieb gestrichen hat) und 130 Gr. Krebsbutter recht fein gerieben. Dann fügt man nach und nach unter beständigem Rühren 8 Eidotter, die feingehackten Krebsschwänze, 130 Gr. Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingehackte Kräuter wie in Nr. 1002 hinzu, vermischt zuletzt die Masse mit dem recht steifen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in einen Rand, streut Käse darüber, beträufelt diesen mit Krebsbutter, und bäckt die Mehlspeise eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

1007. **Mehlspeise von Nockeln mit Käse.** Man mache von 200 Gr. Butter, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, dem nötigen Mehle und etwas Parmesankäse nach Nr. 57 einen Nockelnteig, steche davon mit einem Löffel Klöße in kochende Milch, lasse sie langsam garkochen, ziehe sie mit

einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb und lege sie dann mit dazwischengestreutem, gekochtem, feingehacktem mageren Schinken oder Pökelzunge und geriebenem Parmesankäse in einen Rand (s. Nr. 836). Die Milch, in welcher die Klöße gekocht wurden, läßt man bis auf ein reichl. halbes Liter einkochen und verkühlen, quirlt sie mit 6 Eidottern und einem ganzen Ei, ein wenig Salz und Muskatnuß recht klar, gießt sie über die Nockeln und bäckt diese eine gute Stunde im mäßig heißen Ofen. Wenn man die Mehlspeise auf die Tafel giebt, bestreue man sie mit Parmesankäse, träufele Krebsbutter darüber und färbe sie mit einer glühenden Schaufel bräunlich.

1008. **Sahnenklöße mit Parmesankäse.** 100 Gr. feines Mehl rührt man mit $1/4$ Liter Sahne recht klar, fügt 2—3 Eßlöffel Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen Teige ab, läßt diesen ein wenig verkühlen, vermischt ihn mit 2 ganzen Eiern und 2—3 Eidottern, und streicht ihn fingerdick auf einen Teller. Man läßt alsdann 1—$1^2/_3$ Liter Milch mit ein wenig Salz kochen, sticht mit einem Eßlöffel von dem Teige Klöße ab, legt diese in die siedende Milch, läßt sie darin, ohne daß die Milch stark siedet, gar werden, nimmt die Klöße mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine mit Parmesankäse ausgestreute Schüssel, übergießt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und läßt sie in einem mäßig heißen Ofen, oder unter einer glühenden Schaufel schöne gelbbraune Farbe nehmen.

Man giebt diese Klöße gewöhnlich zu Suppen, kann sie aber auch als ein besonderes Gericht auftischen; im letzteren Falle giebt man Cervelatwurst dazu.

XIV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

1009. **Milchreis.** Ein halbes Pfund (250 Gr.) nach Angabe der Nr. 25 gereinigter Reis wird mit 2 Liter Milch und ein wenig Salz auf starkem Feuer angekocht, dann auf gelindes Feuer gesetzt, wo man ihn etwa eine Stunde halbverdeckt unter öfterem Umrühren langsam ausquellen läßt. Der Milchreis muß weich, doch noch körnig und ein wenig fließend sein. Man thut in der letzten Viertelstunde des Kochens ein wenig frische Butter und etwas Zucker daran. Nach dem Anrichten auf eine Schüssel überstreut man ihn dick mit Zucker und Zimt. Vorzüglich schmackhaft wird der Reis, wenn man ihn mit Sahne kocht.

1010. Reis à la créole. Man lasse den Geschmack einer Stange Vanille in $1^1/_2$—$2^1/_2$ Liter kochender Sahne ausziehen, nehme nach einer Viertelstunde die Vanille heraus, thue ein halbes Pfund nach Nr. 25 gereinigten Reis und ein wenig Salz in die Sahne, und lasse den Reis auf gelindem Feuer in etwa einer Stunde langsam weich ausquellen; in der letzten Viertelstunde lasse man 2 Eßlöffel feingestoßenen Zucker in einer kleinen Kasserolle unter fortwährendem Rühren mit einer Holzkelle auf gelindem Feuer rötliche Farbe nehmen, gieße ein wenig Wasser darauf, löse den Zucker auf, färbe damit den Reis gelblich, thue noch gestoßenen Zucker daran, bestreue den Reis nach dem Anrichten mit Zucker und glasiere ihn mit einer glühenden Schaufel.

1011. Reis mit Mandelmilch. Man stößt ein halbes Pfund (250 Gr.) süße und 20 Gr. bittere Mandeln mit ein wenig Wasser fein, vermischt sie mit 2 Liter siedender Sahne oder Milch, setzt diese zugedeckt an die Seite des Feuers, gießt sie nach einer Viertelstunde durch ein feines Sieb, läßt sie wieder aufkochen, und quillt darin ein halbes Pfund gereinigten Reis langsam aus. Zuletzt thut man Zucker nach Belieben und eine Prise Salz an den Reis und belegt ihn nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Makronen.

1012. Milchreis mit Kürbis. Das in kleine Stücke geschnittene Kürbisfleisch wird mit etwas Milch, Zucker, Zimt und Citronenschale zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb oder einen Durchschlag gestrichen, mit dem nach Nr. 1009 gekochten Milchreis vermischt und dick mit Zucker und Zimt bestreut.

1013. Milchreis mit Äpfeln. Man bereite von 1 Liter Äpfeln ein Apfelmus nach Nr. 883. Der Reis wird wie in Nr. 1009 gekocht, mit dem Apfelmus schichtweise auf eine Schüssel angerichtet (die oberste Schicht muß Reis sein), dick mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert.

1014. Milchhirse. $^1/_2$ Liter voll Hirse liest man gut aus, brüht sie mehreremale mit siedendem Wasser und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann gießt man $1^1/_2$—2 Liter siedende Milch darauf, fügt ein wenig Salz, Zucker und Butter hinzu, läßt die Hirse auf gelindem Feuer, indem man sie öfters umrührt, langsam ausquellen, richtet sie auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt Zucker und Zimt dazu.

1015. Buchweizengrütze in Milch. Die Grütze wird in heißem Wasser abgewaschen, mit kochender Milch, ein wenig Salz und Butter aufgesetzt, zu einem Brei ausgequollen und mit brauner Butter oder Zucker und Zimt aufgetischt.

1016. Dickausgequollene Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit warmem Wasser reingewaschen und mit weichem Wasser und Salz zu einem dicken Brei angerührt. Nach ein paar Stunden schütte man sie mit etwas dazwischen gemengter frischer Butter in eine mit Butter aus-

gestrichene Kasserolle oder in einen Topf, decke den passenden Deckel fest darüber und setze sie in einen heißen Ofen. Nach einer Stunde nehme man den Deckel ab, lege noch etwas Butter auf die Grütze, verschließe das Geschirr von neuem und lasse die Grütze noch eine Stunde im Ofen stehen. Hierauf schütte man sie auf eine Schüssel, gieße etwas kochende Sahne darüber und gebe sie mit brauner Butter und Zucker und Zimt auf den Tisch. Man kann auch eine Milch=Sauce nach Nr. 124 dazugeben.

1017. **Schwaden (Mannagrütze) in Milch.** Die Schwaden= oder Mannagrütze wird in warmem Wasser reingewaschen, und übrigens gekocht, wie die Milchhirse in Nr. 1014. — Sie quillt weniger als die Hirse, weshalb man etwas weniger Milch nehmen muß.

1018. **Milchnudeln.** Man macht von 2 ganzen Eiern und dem nötigen Mehle Nudeln nach Nr. 7, streut sie locker in 1 $1/2$ Liter kochende Milch, thut etwas Salz, Butter und Zucker daran, kocht sie unter öfterem Umrühren zu einem dickflüssigen Brei, und bestreut sie nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Zucker und Zimt oder mit feingehackten Makronen.

1019. **Rahmbrei mit Rameln.** Dazu bereitet man zuerst die Rameln folgendermaßen: Man rührt 4 Löffel Mehl mit einer Prise Salz, ein wenig Zucker und $1/2$ Liter Milch auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Dann streicht man eine auf gelindem Kohlenfeuer heißgemachte eiserne Eierkuchenpfanne vermittelst eines Pinsels mit geklärter Butter aus, gießt soviel von dem Brei hinein, daß die ganze Fläche der Pfanne damit überdeckt ist, läßt ihn unter starkem Kochen sich auf dem Boden der Pfanne ansetzen, und streicht dann den noch weichen Brei aus der Pfanne wieder zu dem übrigen Brei; wenn die angebackene Masse eine schöne rötliche Farbe genommen hat, nimmt man die Pfanne vom Feuer, schneidet die fest an derselben haftenden, sehr spröden Rameln in längliche Vierecke, stößt sie mit einer eisernen Mehlspeisen=Schaufel von der Pfanne los und dreht sie zu kleinen Düten oder Rollen. Da die Rameln sich nur drehen lassen, so lange sie heiß sind, so muß man bei dieser Arbeit sehr schnell zu Werke gehen und auch das Verbrennen der Finger nicht scheuen. Die Rameln, welche sich nicht drehen lassen, werden verwahrt; die Pfanne wird sehr gut gereinigt und die Anfertigung von Rameln aus dem abgerührten Brei so lange fortgesetzt, bis man genug hat oder soweit der Brei reicht. Die Rameln stellt man an einen warmen Ort, damit sie spröde bleiben.

Zum Rahmbrei quirlt man 100 Gr. Mehl mit $1/2$ Liter kalter Sahne recht klar, fügt noch $1/2$ Liter kochende Sahne nebst einer Prise Salz und 3 Löffel Zucker hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren einen Brei, läßt denselben auf sehr gelindem Feuer noch eine halbe Stunde ganz sacht kochen, rührt ihn recht oft um, richtet ihn endlich in eine tiefe

Schale oder in einen Teigrand nach Nr. 836 an, auf deren Boden man zuvor die feingehackten Abgänge der Rameln gelegt hat, und besteckt den Brei mit den gedrehten Rameln.

1020. **Eingebrannter Rahmbrei.** Man läßt 130 Gr. Butter gelb werden, schwitzt darin etwa 8 Löffel Mehl hochgelb, vermischt das Mehl recht glatt mit $1\frac{1}{4}$ Liter warmer Sahne, thut 3 Löffel Zucker, ein Stück Zimt und eine Prise Salz daran, kocht hiervon unter stetem Rühren einen Brei und läßt diesen auf sehr schwachem Feuer noch eine Viertelstunde kochen. Beim Anrichten nimmt man den Zimt heraus und besteckt den Brei mit Rameln nach der vorigen Nummer, oder bestreut ihn mit Zucker und glasiert ihn mit einer glühenden Schaufel.

1021. **Mehlklümpchen in Milch.** Man schüttet 6 Eßlöffel Mehl auf einen Tisch, macht eine Grube in die Mitte des Mehls, schlägt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter hinein, gießt ein paar Löffel Milch über das Mehl und hackt alles mit einem Messer so lange durcheinander, bis sich größere und kleinere Klümpchen gebildet haben. Dann läßt man $2\frac{1}{4}$ Liter Milch mit ein wenig Zucker, Butter und Salz kochen, schüttet die Klümpchen hinein und kocht sie auf gelindem Feuer unter wiederholtem Umrühren zu einem flüssigen Brei. (Wenn der Brei zu dick wird, gießt man noch etwas Milch dazu.) Nach dem Anrichten auf eine Schüssel streut man Zucker und Zimt darüber.

1022. **Kascha.** 130 Gr. grobkörniger Grieß wird mit 1 Liter Sahne, einer Prise Salz, ein wenig Butter, 3 Eßlöffel Zucker und einem Stück Zimt unter immerwährendem Rühren zu einem fließenden Brei gekocht, in Tassenköpfe oder in einen Teigrand (Nr. 836) gefüllt, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert. Durch ein eigentümliches Verfahren kann man diesen Brei mit braunen Flocken vermischen. Man setzt nämlich $\frac{1}{2}$ Liter oder mehr mit Zucker gesüßte Sahne in einem breiten Geschirr in einen sehr heißen Ofen. Die Sahne bildet bald eine Haut, welche sich in der Hitze rasch braun färbt. Sobald sich eine solche braune Haut zeigt, nimmt man sie ab und zieht sie unter den Grießbrei, und fährt damit so lange fort, bis der Grieß genug solcher Flocken hat. Sollte die Sahne bald kochen und dadurch an der Bildung einer Haut verhindert werden, so setzt man das Geschirr, in welchem sich die Sahne befindet, in ein Bain-marie.

1023. **Eier zu kochen.** Die Eier, welche man in der Schale auf den Tisch giebt, werden vor dem Kochen mit Salz und Wasser recht sauber gewaschen. Das Wasser, in welchem man die Eier sieden will, muß stark kochen. Dann legt man die Eier, womöglich auf einmal, hinein, und läßt sie, wenn sie **weichgekocht** werden sollen, 3 Minuten kochen. Man kann die **weichen** Eier auch genau treffen, wenn man sie nach dem Einlegen in das kochende Wasser augenblicklich vom Feuer nimmt, das Geschirr zudeckt und die Eier, vom Feuer entfernt, genau

10 Minuten in dem Wasser liegen läßt. Sollen die Dotter ein wenig dicklich werden, so läßt man die Eier $3^1/_2$—4 Minuten kochen. **Pflaumenweiche** Eier, welche man abschälen und zum Garnieren verschiedener Gemüse, als: Spinat, Endivien ꝛc., anwenden will, werden 5 Minuten gekocht, sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam abgeschält und in warmem gesalzenen Wasser wieder erwärmt. **Harte** Eier müssen 10 Minuten kochen.

1024. **Verlorene Eier.** Die Bereitung derselben ist in Nr. 6 zu finden.

1025. **Rühreier.** Siehe die Nummern 303, 304, 305 und 306.

1026. **Setzeier, Spiegeleier.** Wenn man dazu nicht eine besondere Pfanne mit Vertiefungen hat, so nimmt man ein breites, flaches Kupfergeschirr oder eine eiserne Eierkuchenpfanne, läßt Butter darin gelb werden (auf 6 Eier etwa 2 Löffel Butter), schlägt die Eier aus, setzt sie, eins neben das andere, in die Butter, hütet sich dabei vor dem Zerfließen der Eidotter, streut Salz, nach Belieben auch ein wenig Pfeffer darüber, setzt die Pfanne auf ein mäßiges Feuer, läßt sie so lange darauf stehen, bis sich das Eiweiß verdichtet hat; nimmt sie vom Feuer, hält eine glühende Schaufel über die Eier, oder stellt sie auf einige Augenblicke in den heißen Ofen, damit sich auch das Gelbe ein wenig verdichtet, sticht sie mit einem runden Ausstecher, welcher ein wenig größer als ein Eidotter ist, aus, nimmt sie mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel oder mit einem breiten Messer aus der Pfanne und legt sie auf die Schüssel.

1027. **Saure Eier.** Man bereitet Setzeier wie in der vorigen Nummer, läßt aber die Butter dazu braun werden, richtet sie auf eine Schüssel an, läßt ein wenig braune Butter mit Essig, Salz und Pfeffer aufkochen und gießt diese Sauce über die Eier. Noch besser wird die Sauce, wenn man ein wenig Braten-Jüs oder braune Sauce mit dem Essig aufkochen läßt.

1028. **Saure Eier mit Speck.** Man bratet Speck, welchen man in dünne, thalergroße Scheiben geschnitten hat, in einer eisernen Pfanne auf beiden Seiten braun, schlägt Eier darauf, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie auf dem Feuer ein wenig braten, schneidet sie voneinander, kehrt sie behutsam um, legt sie auf eine Schüssel oder läßt sie gleich aus der Pfanne auf die Schüssel gleiten, läßt in der Pfanne ein wenig Essig aufkochen und gießt ihn über die Eier.

1029. **Eier mit Mostrich-Sauce.** Man bereitet nach Nr. 6 verlorene Eier, oder man kocht Eier in der Schale 5 Minuten, legt sie in kaltes Wasser, schält sie ab, erwärmt sie wieder mit warmem, gesalzenem Wasser, legt sie in eine Schüssel und giebt eine Mostrich-Sauce nach Nr. 87 oder 88 darüber.

1030. **Eier mit holländischer Sauce.** Wenn die Eier wie in der vorigen Nummer in eine Schüssel gelegt sind, gieße man eine holländische

Sauce nach Nr. 78, welche man mit Essig und Salz gut abgeschärft hat, darüber.

1031. Eier à la Béchamel. Hartgekochte Eier werden abgeschält, in Viertel geschnitten, mit einer Sauce à la Béchamel nach Nr. 107 vermischt und recht heiß aufgetischt.

1032. Farcierte Eier mit Frikassee-Sauce. 12 hartgekochte Eier schält man ab und schneidet sie der Länge nach in Hälften. Die Dotter streicht man durch ein Sieb, rührt sie mit ebensoviel Butter, dem feingehackten Fleisch von einer Mandel Krebsen, einigen rohen Eidottern, Salz, Muskatnuß, ein wenig Parmesankäse, einer feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotte und etwas geriebener oder in Milch geweichter und trocken ausgepreßter Semmel fein zusammen, mischt etwas steifen Eiweißschnee unter die Farce, füllt mit derselben die halben Eier so hoch, daß sie die Gestalt ganzer Eier erhalten, streicht die Farce recht glatt, legt die Eier in ein mit Butter ausgestrichenes flaches Geschirr, gießt ein wenig Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darunter, deckt ein gefettetes Papier darüber, macht sie in einem mäßig heißen Ofen gar, richtet sie auf eine Schüssel an und giebt eine schmackhafte Frikassee-Sauce nach Nr. 119 darüber.

1033. Farcierte Eier mit einer Milch-Sauce. Hartgekochte Eier werden abgeschält und in Hälften geteilt. Die Dotter werden mit ebensoviel Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, zwei rohen Eidottern, ein wenig Salz, einigen feingestoßenen bitteren Mandeln und ein wenig geriebener Semmel feingerührt, mit gereinigten Korinthen und etwas Eiweißschnee vermischt und die Eier damit nach Angabe der vorigen Nummer gefüllt. Man legt sie in ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr, gießt ein wenig Milch darunter, bedeckt sie mit Papier, macht sie im Ofen gar und giebt nach dem Anrichten auf eine Schüssel eine recht seimige Milch-Sauce nach Nr. 124 darüber.

1034. Piropies. Unter 1/4 Pfund (125 Gr.) zu Sahne geriebener Butter rührt man 3—4 ganze Eier, eine Prise Salz, ein wenig Zucker, abgeriebene Citronenschale und einen Teller voll gut ausgedrückten weißen Käse. Wenn alles recht glattgerieben ist, rührt man nach und nach soviel feines Mehl darunter, daß ein ziemlich fester Teig daraus wird. Diesen rollt man mit Mehl ein paar Messerrücken dick aus, schneidet ihn in fingerbreite Streifen und diese in schräge Vierecke, legt sie in kochendes gesalzenes Wasser, kocht sie gar, zieht sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie dann auf eine Schüssel und giebt gehackte, in Butter gelb gebratene Zwiebeln oder eine Sahnen-Sauce nach Nr. 111, welche recht seimig sein muß, darüber.

1035. Eierkuchen. Pfannkuchen. Man quirlt 4 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, 4 ganze Eier und ein wenig Salz mit 1/2 Liter Milch oder Wasser recht klar, oder, noch besser: man quirlt 6 Eßlöffel voll Mehl

mit $1/2$ Liter Milch, 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern und ein wenig Salz recht klar und mischt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern darunter. Dann läßt man in einer gußeisernen Eierkuchenpfanne einen Löffel Butter auf nicht zu scharfem Feuer gelb werden, gießt von der Masse (welche man öfters umrühren muß, weil sich das Mehl zu Boden senkt) mehr oder weniger, je nachdem man den Eierkuchen dicker oder dünner haben will, hinein, läßt den Kuchen anbacken, hebt dann den Rand desselben mit einem Messer ein wenig in die Höhe, hält dabei die Pfanne nach dieser Seite hin schief, damit das Flüssige von oben hinunterläuft, und wiederholt dies so lange rings um den Kuchen, bis dieser auf seiner Oberfläche nicht mehr flüssig ist; nun giebt man acht, daß der Eierkuchen nicht zu braun bäckt, schüttelt die Pfanne oft hin und her, um den Kuchen loszumachen, steckt zu diesem Zweck auch ein Stückchen Butter unter den aufgehobenen Rand des Eierkuchens und hält dabei die Pfanne schief, daß die Butter zwischen Pfanne und Kuchen durchlaufen kann. Ist der Kuchen braun genug, so läßt man ihn auf einen Teller gleiten, welchen man auf die Fläche der linken Hand gesetzt hat, legt ein Stückchen Butter auf den Kuchen, deckt die Pfanne darüber, kehrt schnell und geschickt Teller und Pfanne um, so daß der Teller jetzt umgekehrt auf der Pfanne liegt, nimmt ihn ab und bäckt den Eierkuchen auch auf der anderen Seite zu schöner Farbe. Das Umwerfen des Eierkuchens von einer Seite zur anderen durch eine geschickte Schwenkung der Pfanne geht freilich rascher, als das Umkehren desselben vermittelst eines Tellers, doch läßt es sich nicht beschreiben. Man muß es einmal versuchen; es ist nicht schwer. Die Eierkuchen werden, sobald sie fertig gebacken sind, übereinander auf eine Schüssel gelegt und jedesmal so warm als möglich gestellt, damit sie warm auf den Tisch kommen; auch müssen sie bald nach dem Backen aufgetischt werden. Wer sie süß liebt, kann auch Zucker darüber streuen.

1036. Äpfel-Eierkuchen. Man rührt dazu eine Eierkuchen-Masse nach Angabe der vorigen Nummer ein. Dann schält man mittelgroße Äpfel, sticht die Kerngehäuse heraus, schneidet die Äpfel in halbfingerdicke Scheiben, läßt einen Löffel Butter in einer eisernen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gelb werden, belegt den Boden der Pfanne mit Äpfelscheiben, läßt diese auf beiden Seiten gelblich braten, gießt von der Eierkuchen-Masse soviel als nötig darauf, und bäckt den Eierkuchen wie in vorhergehender Nummer auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimt und glasiert ihn recht blank mit einer glühenden Schaufel.

Anmerkung. Man hat beim Backen der Eierkuchen sein ganz besonderes Augenmerk auf das Feuer zu richten, welches immer gleichmäßig, nie rasch auflodernd brennen muß.

1037. Speck-Eierkuchen. Die Masse dazu bereitet man nach Nr. 1035 und vermischt sie mit etwas feingehacktem Schnittlauch. Dann

bratet man feinscheibig geschnittenen Speck in einer eisernen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer bräunlich, gießt von der Masse soviel als nötig hinzu und bäckt den Eierkuchen nach Angabe der Nr. 1035. Kopfsalat paßt vortrefflich dazu.

1038. Pflaumen-Eierkuchen. Dazu müssen die Pflaumen recht reif sein. Sie werden geschält oder ungeschält in Hälften geschnitten und von den Steinen befreit. Dann bereitet man eine Eierkuchen-Masse nach Nr. 1035, legt die Pflaumen, wenn der Eierkuchen angebacken ist, auf die noch flüssige Oberfläche des Kuchens, gießt noch soviel Teig darüber, daß von den Pflaumen nichts mehr zu sehen ist, wendet den Eierkuchen, wenn er braun ist, um und bäckt die andere Seite ebenfalls braun. Man streut dick Zucker und Zimt darüber.

1039. Semmel-Eierkuchen. Man weicht 100 Gr. weiße geriebene oder abgeschälte, feinwürfelig geschnittene Semmel in 1/2 Liter Milch ein, fügt 6 Eidotter, 2 Löffel Mehl und ein wenig Salz hinzu, quirlt alles recht klar, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen und bäckt davon Eierkuchen wie in Nr. 1035. — Man kann auch einige feingestoßene bittere Mandeln, ein wenig Zucker, Citronenzucker und gereinigte kleine Rosinen unter die Masse mischen.

1040. Eierkuchen von gekochten Kartoffeln. In der Schale abgekochte und erkaltete Kartoffeln werden auf einem Reibeisen feingerieben. Einen Teller voll davon vermischt man mit 2 Löffeln Butter, 2 Löffeln Mehl oder geriebener Semmel, Salz, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, verdünnt die Masse mit etwa 1/2 Liter Milch, zieht den steifen Schnee von 4 Eiweißen darunter und bäckt die Eierkuchen mit Butter oder mit Speck, wie in den Nummern 1035 und 1037.

1041. Eierkuchen von rohen Kartoffeln (Puffer). Große rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen, auf einem Reibeisen gerieben und gleich recht trocken ausgedrückt, oder eine Stunde gewässert und dann trocken ausgedrückt. Einen gehäuften Teller voll dieser Kartoffeln rührt man mit etwas Mehl, 6 Eidottern, Salz und ein wenig saurer Sahne zu einem dicken Brei, zieht den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße darunter und bäckt davon mit geklärter Butter oder Schweineschmalz dünne Eierkuchen, welche jedoch nicht zu rasch gebacken werden dürfen, damit die Kartoffeln auch gar werden. Man kann auch etwas Speck und Zwiebeln würfelig schneiden, gelblich braten und nebst einer Prise gestoßenem und gesiebtem Kümmel unter die Masse rühren. An manchen Orten bäckt man die Puffer in Schmalz und frischem Rüböl (Nr. 21).

1042. Arme Ritter. Abgeschälte Milchbrote oder Zwiebacke werden in halbfingerdicke Scheiben und zu gleicher ovaler oder viereckiger Form geschnitten und nebeneinander auf eine Schüssel gelegt. Dann quirle man etwas Milch mit ein wenig Zucker, einer Prise Salz und einem ganzen Ei, gieße davon wiederholt immer nur wenig über die Milch-

brotscheiben, daß sie nach und nach aufweichen, paniere sie dann mit Ei und geriebener Semmel, brate sie in geklärter oder ungesalzener Butter auf beiden Seiten gelbbraun, bestreue sie mit Zucker und gebe sie mit einer Milch- oder Frucht-Sauce auf den Tisch. Auf andere Art weicht man die Milchbrote oder Zwiebacke in gesüßte Milch und taucht sie dann in Ausbacke-Teig Nr. 36 und bäckt sie in Schmalz. Will man Gemüse oder Milchreis mit den armen Rittern garnieren, so dürfen diese nur klein sein und müssen nach dem Bestreuen mit Zucker mit einer glühenden Schaufel glasiert werden.

1043. Eierkäse (Siebkäse). $1/2$ Liter Sahne und $1/2$ Liter Milch, oder, wenn man will, 1 Liter Milch wird mit 5 ganzen Eiern und 5 Eidottern klargequirlt, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker, Citronenzucker, ein wenig Salz und dem Safte einer Citrone vermischt und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie anfängt zu gerinnen; dann wird sie vom Feuer genommen, zugedeckt und auf eine heiße Stelle gesetzt, bis sie vollkommen geronnen ist; darauf gießt man sie in eine dazu bestimmte Form, oder, wo solche fehlt, in eine über eine Kasserolle gebreitete Serviette, welche vorher gut ausgewaschen ist, bindet die Zipfel der Serviette zusammen, hängt diese auf und läßt das Wasser von dem Käse ablaufen. Noch besser ist es, wenn man die eingequirlte Masse in einen großen Topf gießt, diesen in kochendes Wasser stellt, ihn zudeckt und so lange darin stehen läßt, bis die Masse geronnen ist. Auf diese Art zum Gerinnen gebracht, wird der Käse milder. Man kann auch gereinigte Korinthen, würfelig geschnittenen Citronat und gehackte Mandeln vor dem Gerinnen in die Masse thun. Wenn der Käse kalt und trocken ist, so stürzt man ihn aus der Form oder Serviette auf eine Schüssel, überzieht ihn mit zu Schaum geschlagener dicker süßer oder saurer Sahne, welche mit Zucker und Citronenzucker vermischt ist, oder mit einer recht dicken kalten Milch-Sauce mit Vanille- oder Citronengeschmack, und giebt auch noch Sauce mit einer Sauciere daneben auf den Tisch.

1044. Gerührter weißer Käse (Quarkkäse). Man läßt dicke saure Milch in der Nähe des Feuers stehen, bis sie gerinnt, doch darf das Geronnene nicht hart werden, gießt sie in ein Tuch oder feines Sieb und läßt die Flüssigkeit ablaufen. Dann rührt man den Käse fein, vermischt ihn mit etwas süßer Sahne, Zucker und Zimt, und giebt ihn entweder so, oder mit dickgeschlagener, mit Zucker und Zimt vermischter süßer oder saurer Sahne auf den Tisch.

1045. Nudelkuchen. Man bereitet von einem ganzen Ei und dem dazu nötigen Mehl Nudeln, kocht sie in Wasser ab, gießt sie in einen Durchschlag und läßt sie trocken ablaufen. Dann quirlt man $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, 4 Eidotter, ein wenig Salz und etwas Parmesankäse mit einem Tassenkopf voll Milch recht klar, mischt die Nudeln und den steifgeschlagenen

Schnee der 4 Eiweiße darunter und bäckt davon in einer eisernen Pfanne mit Butter Kuchen wie die Eierkuchen in Nr. 1035.

1046. Omeletten zum Garnieren der Gemüse. Man rührt ganze Eier mit etwas Wasser oder Milch und ein wenig Salz (auf 3 Eier 1 Eßlöffel voll Flüssigkeit) recht klar, bäckt davon mit Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne dünne Omeletten nur auf einer Seite gelbbraun, läßt sie gleich aus der Pfanne auf Papier gleiten, rollt sie zusammen und schneidet sie in beliebige Stücke. Sollen süße Gemüse mit diesen Omeletten garniert werden, so kann man über letztere ein wenig Zucker streuen.

1047. Semmelkuchen. Dazu rührt man eine Eierkuchenmasse von 2 Löffeln Mehl, 6 ganzen Eiern, ein wenig Salz und etwa $^1/_4$ Liter Milch ein. Dann löst man die Semmelscheiben wie zu den armen Rittern in Nr. 1042 mit Milch und Ei nicht zu weich auf, bratet sie mit Butter in einer Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten gelb, gießt die Eierkuchenmasse darüber, und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man thut wohl, die Pfanne zu reinigen, nachdem man die Semmel darin gelbgebraten hat, weil sich sonst der Kuchen so fest an die Pfanne setzt, daß man ihn nicht leicht losbekommen kann. Es versteht sich wohl von selbst, daß man dann noch einmal Butter gelb werden läßt, ehe man die Semmel wieder einlegt und die Masse darüberfüllt. Der Kuchen wird mit Zucker und Zimt bestreut.

1048. Grießschnitte. Man lasse ein reichliches Liter Milch kochen, füge einen Löffel voll Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, ein Stück Zimt und 200 Gr. mit Wasser abgeschwemmten Grieß hinzu, und koche hiervon unter stetem Rühren einen dicken Brei; vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, streiche ihn fingerdick auf eine Schüssel, schneide ihn nach dem Erkalten in Stücke von beliebiger Größe, paniere diese mit Ei und Semmel, brate sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

1049. Nierenschnitte zum Garnieren der Gemüse. Siehe Nr. 417.

XV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier gesagt, daß die Form, in welcher man das Flammeri erkalten läßt, unmittelbar vor dem Einfüllen der heißen Masse in kaltes Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt werden muß.

1050. Flammeri von Kartoffel- oder Stärkemehl mit Marasquin. Man läßt 1 reichliches Liter Milch mit 200 Gr. Zucker kochen, quirlt dann 130 Gr. Kartoffel- oder Stärkemehl mit etwas kalter Milch recht klar, gießt es zur kochenden Milch, kocht hiervon unter immerwährendem Rühren einen glatten, ziemlich dicken Brei, nimmt diesen vom Feuer, läßt ihn einige Augenblicke verkühlen, vermischt ihn dann mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 4—6 Eiweißen und mit einem Glase Marasquin, füllt die Masse in eine angefeuchtete Form, läßt sie erkalten, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce kalt darüber: $^1/_2$ Liter Sahne wird mit 130 Gr. Zucker und 8 Stück feingestoßenen bitteren Mandeln aufgekocht, mit 6 Eidottern und einem Theelöffel voll Kartoffelmehl abgezogen, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit etwas Marasquin vermischt.

1051. Flammeri von Kartoffelmehl mit Makronen und Himbeer-Sauce. Man kocht von 1 Liter Milch mit 130 Gr. Kartoffelmehl und 200 Gr. Zucker einen glatten Brei nach Angabe der vorigen Nummer, zieht ihn, sobald er vom Feuer kommt, mit 6 Eidottern, welche mit ein wenig Milch klargequirlt sind, ab, rührt 70 Gr. bittere feingehackte Makronen darunter und vermischt die Masse mit dem recht steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, füllt sie in eine angefeuchtete Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine Himbeer-Sauce nach Nr. 134 dazu.

1052. Flammeri von Grieß. 1 reichliches Liter Sahne oder Milch läßt man mit 150 Gr. Zucker, einem Stück Zimt und etwas Citronenschale aufkochen, fügt 130 Gr. mit Wasser abgeschwemmten Grieß hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren einen Brei, nimmt den Zimt und die Citronenschale heraus, vermischt den heißen Grießbrei mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen, füllt ihn in eine Form, oder auch in Obertassen, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und tischt ihn mit einer kalten Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch- oder Milch-Sauce auf.

Anmerkung. Es bindet nicht aller Grieß gleich stark. Sollte der Grieß nicht bald nach dem Einschütten in die kochende Milch die erforderliche Bindung versprechen, so schütte man gleich noch ein wenig Grieß nach. Zu spät nachgeschütteter Grieß quillt nicht gehörig aus.

1053. Flammeri von Reisgrieß mit Mandeln und Vanille. Man koche $1^1/_2$ Liter Milch mit 70 Gr. süßen und 8 Stück bitteren feingestoßenen Mandeln und einer halben Stange Vanille auf, lasse sie eine Viertelstunde verdeckt entfernt vom Feuer stehen, gieße sie durch ein Sieb, koche sie mit 150 Gr. Zucker von neuem auf, thue 200 Gr. genäßten Reisgrieß dazu, quelle ihn unter immerwährendem Rühren zu einem Brei aus, ziehe den steifgeschlagenen Schnee von Eiweißen darunter, fülle die Masse in Formen, lasse sie erkalten, stülpe sie aus und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille- und Mandeln-Geschmack oder eine kalte Weinschaum-Sauce dazu.

1054. Flammeri von Reisgrieß und Fruchtsaft (Rote Grütze). Ein gehäufter Teller voll abgebeerter Johannisbeeren und ebensoviel Himbeeren werden mit einem knappen Liter Wasser ausgekocht. Der durch ein Tuch gepreßte Saft wird mit 200 Gr. Zucker und 8 Stück sehr feingestoßenen bitteren Mandeln aufgekocht und mit 200 Gr. angefeuchtetem Reisgrieß auf dem Feuer zu einem nicht zu dicken Brei abgerührt, welchen man auch noch mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen vermischen kann. Dann füllt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine kalte Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack oder geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker dazu.

Anmerkung. Die Cremes, Breie ꝛc., welche heiß mit Eiweißschnee verbunden werden, müssen zwar in dem Augenblicke, wo man denselben darunter mischt, noch so heiß sein, daß der Schnee gar wird, dürfen jedoch niemals gleich, nachdem sie vom Feuer genommen sind, mit demselben vermischt werden, sondern müssen sich erst, je nach der Menge der Masse, eine Minute oder länger abkühlen, weil sonst der Schnee leicht gerinnt und die Speisen dadurch ein schlechtes Ansehen erhalten.

1055. Flammeri von Kirschen. Dazu kocht man 2 knappe Liter von den Steinen befreite Kirschen mit 1 Liter Wasser, Zimt, Zucker und Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb und kocht den Saft mit feingestoßenen bitteren Mandeln und etwa 200 Gr. Reisgrieß wie das Flammeri in voriger Nummer. Dazu giebt man ebenfalls eine kalte Milch-Sauce mit Vanille- oder Mandeln-Geschmack.

1056. Flammeri von Buchweizengrütze oder Schwaden. ½ Liter Grütze wird mit lauwarmem Wasser gewaschen und mit 1 Liter Milch oder mehr, je nachdem die Grütze mehr oder weniger quillt, 130 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden, und einem Stück Zimt zu einem mäßig steifen Brei gekocht, welchen man heiß mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen vermischt und zum Erkalten in die angefeuchtete Form füllt. Man giebt eine kalte Milch- oder Weinschaum-Sauce dazu. Von **Schwaden** wird das Flammeri ebenso bereitet.

1057. Flammeri von Hirse wird ebenso bereitet wie das Flammeri von Grütze in voriger Nummer und mit einer kalten Weinschaum-Sauce aufgetischt. Die Hirse wird vor dem Kochen in der Milch mehrmals mit kochendem Wasser gebrüht und mit kaltem Wasser abgespült. Nach Belieben kann man ein wenig Rosenwasser unter die Hirse mischen, wenn sie beinahe dick genug eingekocht ist.

1058. Flammeri von Sago. 260 Gr. nach Nr. 26 gereinigter Sago wird in Milch mit Zucker, Zimt und Citronenschale unter stetem Umrühren zu einem ziemlich dicken Brei gekocht, in eine angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten ausgestürzt und mit einer kalten Milch-Sauce auf den Tisch gegeben. Man kann den Sago auch in Rotwein und Wasser mit Zucker, Zimt, Citronenschale und dem Saft einer Citrone ausquellen und eine kalte Rotwein-Sauce nach Nr. 129 dazugeben.

1059. Kalter Milchreis. Ein halbes Pfund (250 Gr.) gereinigter Reis wird in etwa 1½ Liter kochender Milch oder Sahne mit einer Prise Salz, ¼ Pfund (125 Gr.) Zucker, Zimt und Citronenschale auf gelindem Feuer zu einem mäßig steifen Brei ausgequollen, gut durchgerührt, nachdem Zimt und Citronenschale herausgenommen worden, in eine angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten auf eine Schüssel gestürzt und mit einer beliebigen kalten Milch-, Frucht- oder Weinschaum-Sauce auf den Tisch gegeben. Man kann auch feingestoßene bittere Mandeln unter den Reis mischen.

Auf eine andere Art kann man den Reis schichtweise mit recht steifgekochtem Apfelmus, auch wohl mit gereinigten kleinen Rosinen und zerbröckelten Makronen in die Form füllen und nach dem Erkalten und Ausstürzen mit einer kalten Punsch-Sauce nach Nr. 128 überziehen.

1060. Mohnpiclen, Mohnklöße. Man schwemmt den Mohn mit kaltem Wasser ab, weicht ihn 12 Stunden in kaltem Wasser ein, brüht ihn mit kochendem Wasser, schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb und reibt ihn in einem Reibenapfe fein. Man darf nicht viel Mohn auf einmal reiben, auch muß er anfangs trocken gerieben werden; später giebt man dann und wann ein wenig warme Milch dazu. Wenn der Mohn feingerieben ist, rührt man ihn mit Sahne oder guter Milch, einigen feingestoßenen bitteren Mandeln, Zucker, Zimt, einer kleinen Prise Salz und etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser zu einem lockeren Brei an. Dann schneidet man geschältes Milchbrot oder Semmel in fingergliedlange, länglich-viereckige Stücke oder große Würfel, benetzt sie mit Milch, überstreut sie mit etwas Zucker und läßt sie ein wenig aufweichen; zuletzt richtet man den Mohnbrei mit der Semmel schichtweise auf eine Schüssel an und streut dick Zucker und Zimt darüber. Man kann auch statt der Semmel Klöße nach Nr. 57 einrühren, in Milch garkochen und nach dem Erkalten mit dem Mohnbrei anrichten. Wenn der Mohnbrei längere Zeit steht, quillt er nach und wird trocken. Man gieße dann noch ein wenig Milch darüber.

1061. Kalte Mohnspeise. 1 Pfund (500 Gr.) weißer Mohn wird nach Angabe der vorigen Nummer eingeweicht und mit sehr wenig Milch zu einem dicken Brei feingerieben. Dann vermische man ihn mit 70 Gr. feingehackten bitteren Makronen oder 20 Gr. feingestoßenen bitteren Mandeln, 10—12 Eidottern, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, ¼ Pfund (125 Gr.) gereinigten Korinthen, mische auch, wenn die Masse ein wenig dünn geworden sein sollte, einige Eßlöffel voll weißer geriebener Semmel darunter, vermische sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, backe sie in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen 1—1½ Stunde, stürze die Speise auf eine Schüssel, lasse sie erkalten und gebe eine kalte Milch-Sauce mit Vanille- oder Marasquin-Geschmack dazu. Man kann auch

die Speise, nachdem sie erkaltet ist, mit einer Baisers-Masse wie die Reis-Speise in Nr. 941 überziehen und verzieren, in einem mäßig warmen Ofen gelbe Farbe nehmen und dann vollständig erkalten lassen.

1062. Schneeberg. Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu sehr steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 200 Gr. feingestoßenem Zucker, streicht ihn fingerdick auf eine große Schüssel und sticht davon mit einem Eßlöffel Klöße in kochendheiße gesüßte Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat. Das Geschirr, in welchem sich die Milch befindet, muß breit sein, damit recht viele Klöße, die nicht zu gedrängt nebeneinander liegen dürfen, darin Platz finden. Dann deckt man einen Deckel darüber, läßt die Schneeklöße in der heißen Milch, die jedoch nicht kochen darf, garziehen, legt sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein großes Sieb, bereitet auf diese Weise solche Klöße von sämtlichem Schnee und läßt sie erkalten. Die Milch kocht man bis auf etwa ½ Liter ein, zieht sie mit einem Eßlöffel voll Mehl und 6 Eidottern glatt ab, thut ein paar Körner Salz und noch ein wenig Zucker, wenn solcher nötig ist, daran, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Die Schneeklöße richtet man in Form eines Berges recht sauber auf eine Schüssel an, verziert sie nach Belieben mit eingemachten Früchten oder gießt etwas von der kalten Sauce darüber und giebt die übrige Sauce in einer Sauciere dazu auf die Tafel.

1063. Kalte Äpfel-Creme-Speise. Die nach Nr. 960 bereitete und in einem Teigrande gebackene Äpfel-Creme-Speise läßt man verkühlen. Dann schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu recht steifem Schnee, vermischt denselben mit 3 Löffeln voll sehr feingestoßenem Zucker, überzieht mit einem Teil desselben die Speise, bespritzt sie vermittelst einer Papierdüte mit dem Reste des Schneees, stäubt Zucker darüber und läßt sie in einem mäßig warmen Ofen gelbliche Farbe nehmen; nach dem Erkalten wird die Speise mit eingemachten Früchten belegt und mit einer kalten Punsch-Sauce nach Nr. 128 auf den Tisch gegeben.

1064. Kalte Makronen-Creme-Speise mit Äpfeln. Dazu setzt man einen Teigrand auf eine Schüssel (siehe Nr. 836). Dann kocht man mittelgroße Borsdorfer Äpfel, welche ganz geschält und durch einen Ausstecher von den Kerngehäusen befreit sind, mit ein wenig Wasser, Zucker und Citronensaft weich, läßt sie erkalten und füllt die Öffnungen derselben mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren. Darauf vermischt man 130 Gr. feinen Zucker mit 8 Eidottern und 4 Eßlöffeln voll Mehl, fügt ein reichliches halbes Liter Sahne, 1 Löffel voll frischer Butter, Citronenzucker und 100 Gr. zerbröckelte bittere Makronen hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer einen dickflüssigen Brei ab, vermischt denselben mit den zu steifem Schnee geschlagenen Eiweißen, füllt die Hälfte der Masse in den mit Butter ausgestrichenen Rand, läßt sie in einem mäßig heißen Ofen garbacken, füllt soviel von der übrigen Masse darüber, daß

drei Vierteile des Randes voll werden, setzt die Äpfel in guter Ordnung hinein, doch so, daß sie nicht ganz versinken, stäubt Zucker darüber, setzt die Speise wieder in den Ofen, läßt sie langsam garbacken, dann erkalten, verziert sie, besonders die hervorragenden Äpfel, mit eingemachten Früchten, und giebt eine kalte Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu.

1065. **Reis à la Malte.** (Siehe Tab. VII.) Ein Pfund (500 Gr.) vom besten Reis wäscht man mit warmem Wasser, setzt ihn mit vielem kalten Wasser auf das Feuer und läßt ihn sehr langsam beinahe weich kochen. Dann gießt man das siedende Wasser ab, spült den Reis mit kaltem Wasser behutsam so oft ab, bis das Wasser klar bleibt, und schüttet ihn zum Abtropfen auf ein großes Sieb. Nun läßt man 3/4—1 Pfund (375—500 Gr.) Zucker mit 1/4 Flasche weißem Wein zu einem Sirup einkochen, thut den Reis nebst etwas Citronenschale und dem Safte von 2 Citronen hinzu, läßt ihn siedendheiß werden und dann auf gelindem Feuer eine halbe Stunde ganz langsam ziehen, thut ihn in einen Napf, nimmt die Citronenschale heraus und läßt den Reis erkalten und steif werden, vermischt ihn, ohne ihn zu zerrühren, mit etwas Marasquin oder feinem Rum, verdünnt ihn, wenn er zu steif sein sollte, mit Rheinwein, richtet ihn hügelförmig oder in Staffeln, von denen die eine immer kleiner ist, als die andere, wie die Abbildung zeigt, auf eine Schüssel an und verziert ihn reich und in geschmackvollem Muster mit allerlei eingemachten Früchten. — Man koste den Reis vor dem Anrichten; fehlt Säure oder ist er nicht süß genug, so mische man noch Citronensaft oder Zucker darunter, welcher letztere aber mit ein wenig Wasser zu einem dicken Sirup gekocht sein muß. Vor allen Dingen hüte man sich, den Reis in Wasser zu weich zu kochen.

1066. **Reis mit Apfelsinen.** Ein halbes Pfund (250 Gr.) Reis wird nach Angabe der vorigen Nummer halb weichgekocht, klargewässert und zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht. Dann löse man ein halbes Pfund Zucker mit dem Safte einiger Apfelsinen und einer Citrone auf, lasse ihn siedendheiß werden, thue den Reis und etwas Apfelsinenschale dazu, lasse ihn auf gelindem Feuer eine halbe Stunde ziehen und dann erkalten. Wenn der Reis steif geworden ist, vermische man ihn mit etwas Rheinwein, oder, wenn er noch etwas Säure vertragen kann, mit Apfelsinensaft, richte ihn auf eine Schüssel sauber an und garniere ihn reich mit Apfelsinen, die wie zum Kompott geschält, geschnitten und gezuckert sind.

1067. **Sultan-Speise.** Man löst 50—60 Gr. Gelatine in wenig Wasser auf (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe im 17. Abschnitt), reinigt 1/4 Pfund (125 Gr.) Sultanrosinen mit 1/4 Pfund (125 Gr.) Korinthen nach Nr. 24 und schneidet 1/4 Pfund (125 Gr.) Citronat in Würfel. — Inzwischen läßt man 1 Liter Sahne mit einer Stange Vanille 5 Minuten kochen, fügt 1/2—3/4 Pfund (250—375 Gr.) Zucker hinzu und läßt die Sahne zugedeckt beinahe erkalten, nimmt dann die Vanille

heraus, quirlt die Sahne mit 15 Eidottern recht klar, gießt sie durch ein Sieb, rührt sie auf nicht zu starkem Feuer, bis sie dicklich wird, hütet sie aber sorgfältig vor dem Gerinnen, vermischt sie mit dem steifen Schnee von 10 Eiweißen und der aufgelösten Gelatine, rührt die Masse auf dem Eise, bis sie kalt ist, fügt die Rosinen und den Citronat hinzu, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise oder an einem recht kalten Orte erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel um und garniert sie mit recht steifgeschlagener, mit Zucker und gestoßener gesiebter Vanille vermischter Sahne.

1068. **Madeira-Speise.** Man kocht eine halbe Stange kleingeschnittene Vanille in ganz wenig Wasser aus. Dann rührt man 12 Eidotter mit einer halben Flasche Madeira, $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte einer Citrone recht klar, gießt das durch ein Sieb gegossene Vanille-Wasser hinzu, schlägt das Ganze mit einer Drahtrute auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen ab, nimmt die Creme vom Feuer, vermischt sie mit 50 Gr. aufgelöster Gelatine, rührt sie in kaltem Wasser oder auf Eis, bis sie dicklich wird, zieht dann $^1/_2$ Liter sehr steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Masse mit dazwischengelegten kleinen Biskuits in Formen und läßt sie auf dem Eise erstarren.

1069. **Vanille-Creme-Speise.** Man vermischt 20 Eidotter mit $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) süßen und 8 Stück bitteren, mit ein wenig Wasser sehr feingestoßenen Mandeln, 275 Gr. gestoßenem Zucker, 70 Gr. Mehl und 1 Liter Sahne, in welcher man vorher eine Stange Vanille ausgezogen hat, quirlt die Masse recht klar, rührt sie auf dem Feuer zu einem dicklichen Brei ab, vermischt denselben heiß mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen und läßt ihn erkalten. Dann schlägt man das Weiße von 12 Eiern zu recht steifem, glattem Schnee, vermischt denselben mit 130 Gr. Zucker und bereitet hiervon Schneeklöße wie zum Schneeberg in Nr. 1062, oder man streicht von der Schneemasse gut fingerdicke runde Böden von der Größe der Schüssel, auf welche man die Speise anrichten will, auf ein flaches Blech ohne Rand, spült sie behutsam mit ein wenig kochender Milch von dem Bleche ab in die kochende gesüßte Milch und läßt sie darin garziehen, nimmt sie vorsichtig heraus, ohne sie dabei zu zerbrechen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und läßt sie erkalten. Kurz zuvor, ehe man die Speise auf die Tafel giebt, richtet man sie dergestalt auf eine Schüssel an, daß man zuerst eine Schicht Creme, dann Schneeklöße oder einen Boden von Schneemasse darauflegt, diesen mit Himbeer-Marmelade bestreicht und so fortfährt, die genannten Sachen schichtweise übereinander zu ordnen. Zu hoch darf man die Speise nicht anrichten wollen, weil die Creme sehr auseinander treibt. Die oberste Schicht muß Schnee sein und wird recht reich mit eingemachten Früchten, besonders mit Himbeer-Gelee verziert.

1070. Makronen-Creme-Speise. $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) gestoßenen Zucker vermischt man mit 16 Eidottern, 3 Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Safte von 2 Citronen, rührt das Ganze recht klar, fügt 1 Liter weißen Wein hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine Creme ab und vermischt diese heiß mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 10—12 Eiern. Dann bestreicht man den Boden einer großen tiefen Schüssel dick mit Himbeer-Marmelade, legt etwa $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) bittere Makronen dicht nebeneinander darüber, übergießt die Makronen mit Rum, läßt sie ein wenig aufweichen und gießt die heiße Creme darüber. Nach dem Erkalten garniert man die Speise reich mit eingemachten Früchten.

1071. Eine andere Makronen-Creme-Speise. 12 Eidotter vermischt man mit 200 Gr. Zucker, 2 Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und reichlich $^1/_2$ Liter Sahne, rührt die Mischung auf dem Feuer zu einer glatten Creme ab und verbindet diese heiß mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. Dann bestreicht man den Boden einer Schüssel mit Himbeer-Marmelade, legt bittere Makronen dicht nebeneinander darauf, gießt Rum darüber, daß die Makronen aufweichen, und gießt die heiße Creme darüber. Nach dem Erkalten überzieht man die Speise mit steifgeschlagener und mit Zucker und gepulverter Vanille vermischter Sahne, und verziert sie mit Makronen und eingemachten Früchten.

1072. Kalte Mehlspeise à la portugaise. Man vermischt 3 ganze Eier und 12 Eidotter mit etwa $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Safte von $1^1/_2$ Citrone und einer halben Flasche weißem Wein, schlägt die Mischung mit einer Drahtrute auf dem Feuer bis zum Aufkochen, mischt unter die heiße Creme 40—50 Gr. aufgelöste Gelatine und den steifen Schnee von 10 Eiweißen, und läßt sie unter öfterem Umrühren sich abkühlen. Dann schneidet man großen Biskuit in passende Scheiben, feuchtet ihn mit einer Mischung von Wein, Zucker, einem Löffel Rum oder Maraskin an, ordnet ihn schichtweise mit der Creme und gutgereinigten Sultanrosinen und Korinthen in eine Form, läßt die Speise auf Eis erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel um und garniert sie reich mit eingemachten Früchten und kleinem Biskuit.

1073. Schnee-Nockeln-Speise. Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 130 Gr. feingestoßenem Zucker und bereitet davon wie in Nr. 1062 in kochender gesüßter Milch mit Vanille-Geschmack Schneeklöße, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und erkalten. Die Milch, in welcher die Klöße gargemacht sind, läßt man bis zu 1 Liter einkochen, legiert sie mit 8—10 Eidottern, rührt sie auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, vermischt sie mit 30 Gr. aufgelöster Gelatine, dem noch nötigen Zucker und ein paar Körnern

Salz, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie verkühlen. Dann setzt man eine Form auf Eis, gießt ein wenig von der Creme hinein, legt Schneeklöße darauf, läßt es erstarren, giebt wieder Creme und Schneeklöße darüber, und füllt so nach und nach die Form, läßt die Speise vollständig erstarren, hält die Form einige Augenblicke in ziemlich heißes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel und garniert sie mit kleinen Biskuits und eingemachten Früchten.

XVI. Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

(Siehe Nr. 21.)

1074. Englische Schnitte. Ein halbes Pfund (250 Gr.) feines Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 1/4 Liter Milch, 2—3 Löffel Zucker und ein wenig Salz rührt man zusammen recht klar, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Bain=marie im mäßig warmen Ofen sich verdichten und steif werden, aber nicht backen. Nach dem Erkalten stülpt man die Masse aus, schneidet sie in fingerdicke viereckige Stücke, sticht die Mitte eines jeden Stückes mit einem kleinen runden Ausstecher aus, kerbt die Ecken und die Seiten der Stücke durch leichte Schnitte ein, legt sie in heiße Backbutter oder Schmalz, und bäckt sie unter fortwährendem Rütteln der Kasserolle zu schöner gelber Farbe, legt sie aus der Butter auf Löschpapier, und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Der Teig läuft beim Backen sehr auf, weshalb man nicht zu viel Stücke auf einmal ausbacken darf.

1075. Spritzkuchen. Man kocht ein reichl. halbes Liter Wasser mit 150 Gr. Butter, ein wenig Salz und 3 Eßlöffel Zucker auf, schüttet 340 Gr. feines Weizenmehl, welches mit 200 Gr. Stärkemehl vermischt ist, oder 1 Pfund (500 Gr.) feines Weizenmehl dazu und brennt es unter fortwährendem tüchtigen Rühren zu einem festen Teige ab, vermischt diesen, sobald er vom Feuer kommt, mit 3 ganzen Eiern läßt ihn ein wenig verkühlen und rührt nach und nach 12 ganze Eier oder 9 ganze Eier und 8—10 Eidotter darunter. Der Teig muß geschmeidig, darf aber nicht dünn sein. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Kasserolle heiß werden, schneidet einen Bogen Papier genau nach der Größe der Kasserolle rund zu, zieht das Papier durch die heiße Butter, legt es auf ein Blech, spritzt etwas von der Masse durch eine Spritze, welche an Stelle der Dille mit einem Stern versehen ist, in Form runder Kränze

oder eines lateinischen S auf das gefettete Papier, legt dies mit den Kuchen so in die heiße Backbutter, daß die Kuchen unten kommen, nimmt das Papier, von welchem die Kuchen augenblicklich loslassen, aus der Butter, bäckt die Kuchen unter fortwährendem Schütteln der Kasserolle gar und zu schöner Farbe, und wendet sie dabei einigemal um, damit sie auf beiden Seiten gleiche Farbe erhalten. Da die Spritzkuchen stark auflaufen, so darf man nur soviel davon auf einmal backen, daß sie auch nach dem Auflaufen noch frei nebeneinander in der Butter schwimmen können. Man bestreut die Spritzkuchen mit Zucker und Zimt, oder bestreicht sie mit einer Glasur, welche man von sehr feingesiebtem Zucker mit ein wenig Wasser und Citronensaft nicht zu flüssig angerührt hat, und läßt sie in einem warmen Ofen einige Minuten leicht übertrocknen. Eine andere, sehr gute Masse zu den Spritzkuchen wird von 1/4 Liter Wasser oder Milch, 70 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, 200 Gr. Mehl und 6—7 ganzen Eiern auf die oben angegebene Weise bereitet.

1076. **Schneebälle.** Man läßt 1/4 Liter Milch mit 2 Löffel Butter, 1 Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz kochen, mischt schnell 1/2 Pfund (250 Gr.) feines Mehl darunter, brennt hiervon einen steifen Teig ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 6—8 ganzen Eiern, schlägt ihn tüchtig, formt davon mit einem Eßlöffel sehr kleine runde Bälle, legt diese in die nicht zu heiße Backbutter und bäckt sie unter sanftem Schütteln der Kasserolle zu schöner Farbe und gar, legt sie zum Abtropfen auf Löschpapier, bestreut sie mit feinem Zucker und tischt sie warm auf. Will man sie zur Suppe geben, so mache man sie kleiner und lasse den Zucker weg. Man kann diese in der Mitte hohlen Bälle auch behutsam aufschneiden und mit einer Citronen- oder Vanille-Creme nach Nr. 1146 oder 1147 oder mit Himbeer-Gelee füllen.

1077. **Schlüsselkuchen.** Derselbe Teig wie zu den Schneebällen in voriger Nummer wird fingerdick auf einen flachen Deckel gestrichen, mit einem reinen, öfters in die heiße Backbutter getauchten Schlüsselring in haselnußgroßen Häufchen in die Backbutter gestochen, unter immerwährender Bewegung der Kasserolle zu schöner Farbe gebacken, zum Abtropfen auf Löschpapier gelegt, und mit Zucker und Zimt bestreut warm auf die Tafel gegeben.

1078. **Krausgebackenes.** Von 2—3 Löffel Butter, 2 ganzen Eiern, 3 Löffel Zucker, ein wenig Rum, 2—3 Löffel Sahne und Mehl, soviel als zu einem festen Teig nötig, wird ein Teig bereitet, welchen man mit Mehl messerrückendick ausrollt und mit dem Backrade in 2 Finger breite und gut fingerlange Streifen schneidet. Man schlitze diese Streifen in der Mitte mit dem Rade ein wenig auf, schürze sie durch die Öffnung, lege sie in heiße Backbutter, backe sie unter fortwährendem sanften Schütteln der Kasserolle zu schöner Farbe, lege sie zum Abtropfen auf Löschpapier und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

1079. Beignets von Reis. Ein halbes Pfund (250 Gr.) nach Nr. 25 gereinigter Reis wird mit $1^1/_4$ Liter Milch auf gelindem Feuer langsam weichgedämpft. Dann thut man 3—4 Löffel Butter, eine Prise Salz und einige Löffel Zucker dazu und läßt ihn damit noch eine Viertelstunde dämpfen, nimmt ihn vom Feuer, rührt heiß 2 ganze Eier oder 4 Eidotter und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale darunter, streicht den Reis auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Darauf formt man ihn mit Hilfe von weißgeriebener Semmel zu kleinen Birnen, Würsten oder Kugeln (in die Birnen steckt man ein Stückchen Zimt als Stiel), paniert diese mit Ei und Semmel, bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker. Man kann diese Beignets sowohl mit, als auch ohne Sauce auftischen. Eine Milch- oder Weinschaum-Sauce ist dazu passend. Noch schmackhafter wird der Reis, wenn man 70 Gr. süße und einige bittere feingestoßene Mandeln mit demselben kocht, oder nach dem Kochen feingehackte bittere Makronen darunterrührt; auch kann man die Beignets mit eingemachten Kirschen füllen, welche man beim Formen der Beignets in die Mitte derselben hineinsteckt und den Reis darüber recht fest zusammendrückt, damit die Kirschen beim Ausbacken nicht herausdringen können.

1080. Beignets von Grieß. 200 Gr. Grieß wird in 1 reichlichen Liter Milch oder Sahne mit 70 Gr. Butter, einer Prise Salz und Zucker dick ausgequollen, heiß mit einigen Eidottern und Citronenzucker vermischt, auf eine Schüssel gestrichen und wie der Reis in voriger Nummer geformt, paniert, ausgebacken und mit Zucker bestreut.

1081. Beignets von Reis-Mehlspeise. Eine nach Nr. 940 gebackene Reis-Mehlspeise schneidet man in länglich-viereckige Stücke oder sticht sie mit einem Ausstecher in fingerdicke runde Scheiben, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel, welche man nach Belieben mit feingehackten Makronen vermischt haben kann, bäckt die Beignets in heißer Backbutter aus, bestreut sie mit feinem Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel. Diese Beignets sind leichter und feiner als die in Nr. 1079. Man kann sie sowohl mit Sauce, als auch ohne eine solche auf den Tisch geben. Eine Weinschaum-, Punsch- oder Frucht-Sauce paßt dazu.

1082. Beignets von sächsischer Mehlspeise. Diese werden von einer nach Nr. 945 bereiteten und gebackenen sächsischen Mehlspeise wie die Beignets von Reis-Mehlspeise in voriger Nummer zubereitet.

1083. Beignets von Nudeln. Man mache von 2 ganzen Eiern und dem nötigen Mehl Nudeln nach Nr. 7, koche sie in etwa 1 Liter Milch mit ein wenig Butter, Zucker und Salz zu einem dicken Brei, vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, etwas Citronenzucker und feingestoßenen bitteren Mandeln oder feingehackten bitteren Makronen,

forme davon nach dem Erkalten runde und ovale Beignets, und behandele sie weiter wie die Beignets in Nr. 1081.

1084. Beignets von Kartoffeln, süße. Abgekochte erkaltete Kartoffeln werden auf einem Reibeisen feingerieben; 1 Pfund (500 Gr.) dieser Kartoffeln vermischt man mit 125 Gr. zu Sahne geriebener Butter, einem ganzen Ei, 2 Eidottern, 70 Gr. Zucker, Citronenzucker und einer Prise Salz, formt den Teig zu runden oder länglich-viereckigen Beignets, paniert diese mit Ei und Semmel, und behandelt sie weiter nach Angabe der Nr. 1081.

1085. Beignets von Kartoffeln mit Käse. Siehe Nr. 609.

1086. Beignets von Äpfeln. Man schneidet große Äpfel in nicht zu dünne Scheiben, sticht die Kerngehäuse mit einem Ausstecher heraus, schält die Äpfelscheiben und mariniert sie einige Stunden mit Zucker, Zimt und ein wenig Rum. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Kasserolle heiß werden, taucht die Äpfelscheiben in einen nach Nr. 30 bereiteten Ausbackteig, legt soviel davon in die heiße Butter, daß sie bequem nebeneinander schwimmen können, bäckt sie unter sanftem Schütteln der Kasserolle zu schöner gelbbrauner Farbe, legt sie zum Abtropfen auf Löschpapier, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel. Einen andern Ausbackteig mit Hefen bereitet man auf folgende Weise: 12 Löffel Mehl rührt man mit einem ganzen Ei, einem Löffel dicken Bierhefen (oder etwa 10 Gr. trockenen, mit ein wenig Bier aufgelösten Hefen) und Weißbier zu einem glatten, nicht zu flüssigen Teige an, mischt ein wenig Salz und 1 Löffel Provenceröl darunter, und läßt den Teig an einem warmen Orte langsam aufgehen, ehe man die auszubackenden Sachen darin umwendet.

1087. Beignets von Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, geschält, wie die Äpfel in voriger Nummer mariniert, in Ausbackteig getaucht und ausgebacken. — Man kann auch eingemachte Aprikosen dazu gebrauchen, doch muß man diese zuvor gut abtropfen lassen.

1088. Beignets von Pfirsichen werden bereitet wie die Beignets von Aprikosen.

1089. Beignets von Pflaumen. Hierzu nimmt man recht reife blaue Pflaumen, schält sie, nimmt die Steine heraus, ohne die Pflaumen zu zerreißen, mariniert und bäckt sie wie die Äpfelscheiben in Nr. 1086. — Will man diese Beignets von gebackenen Pflaumen machen, so kocht man die Pflaumen wie zum Kompott in Nr. 877, nimmt die Steine heraus und trocknet die Pflaumen gut ab, ehe man sie in den Ausbackteig taucht.

1090. Beignets von Kirschen. Die Kirschen werden ausgesteint, wie zum Kompott eingekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; nach dem Erkalten werden sie zu je 4 Stück in angefeuchtete Oblate ge-

wickelt, mit Ei und Semmel paniert oder in Ausbackteig getaucht, in Backbutter ausgebacken, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert.

1091. Beignets von Erdbeeren. Die Erdbeeren werden mit Zucker vermischt und wie die Kirschen in voriger Nummer weiter behandelt.

1092. Beignets von Apfelsinen. Man nimmt die gelbe Schale der Apfelsinen mit der Hand ab, ohne die weiße Haut der Früchte zu verletzen, weil sonst der Saft herausfließen würde, theilt sie in 4 oder 6 Teile und behandelt sie weiter wie die Äpfelscheiben in Nr. 1086.

1093. Beignets à l'Anglaise. Man läßt 1/4 Liter Milch mit einer halben Stange Vanille aufkochen und verdeckt erkalten, quirlt sie mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 70 Gr. Zucker und einer kleinen Prise Salz recht klar, gießt sie durch ein Sieb, füllt die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Becherformen, setzt diese in ein Geschirr mit kochend heißem Wasser, deckt einen Deckel darüber und läßt die Masse auf einer heißen Stelle oder im mäßig warmen Ofen, ohne daß das Wasser kocht, sich verdichten, stülpt sie aus den Formen, läßt sie erkalten, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, taucht sie in Ausbackteig nach Nr. 30, bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

1094. Vulcains. Man reibt die braune Rinde frischgebackener, ganz kleiner Milchbrote leicht ab, durchsticht die Brötchen mit der Spitze eines kleinen Messers, übergießt sie zu wiederholten Malen mit kalter, gesüßter Milch, daß sie bis zur Mitte hin aufweichen, drückt sie leicht aus, paniert sie in Ei und Semmel, bäckt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und tischt sie mit einer Kirsch-, Himbeer- oder Weinschaum-Sauce auf.

1095. Aprikosen-Brötchen mit Wein-Creme (vorzüglich). Man thut 1 1/4 Pfund (625 Gr.) feines Mehl in einen Napf, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, gießt 50 Gr. mit etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pfundhefen oder 4 Eßlöffel voll dicke, mit etwas Wasser oder Milch verdünnte Bierhefen hinein, rührt die Hefen mit etwas von dem Mehle zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Salz, 4 Löffel Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, 125 Gr. erweichte Butter und soviel schwach erwärmte Milch hinzu, daß, wenn man alles gut untereinander gemischt hat, ein ziemlich fester Teig gebildet ist, den man mit der Holzkelle so lange tüchtig schlägt, bis er feinblasig und locker geworden ist. Man formt von dem Teige sehr kleine runde Brötchen, läßt sie aufgehen und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe; nach dem Erkalten reibt man die Rinde der Brötchen leicht ab, schneidet ein Loch in den Boden derselben, nimmt die Krume heraus, füllt die Brötchen mit Aprikosen-Marmelade oder ganzen ein-

gemachten Aprikosen, verklebt die Öffnung vermittelst Ei mit dem ausgeschnittenen Stücke, paniert die Brötchen mit Ei und Semmel, bäckt sie in Backbutter zu schöner Farbe aus, bestreut sie mit Zucker und giebt dazu einen Chaudeau nach Nr. 127, welchen man auch mit Champagner-Wein bereiten kann.

1096. Ausgebackene Plinsen mit Konfitüren. Man bäckt Plinsen nach Nr. 992, schneidet aus jeder Plinse 4 viereckige Stücke, bestreicht diese mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, rollt sie zu Würstchen auf, taucht sie in Ausbackteig nach Nr. 30, oder paniert sie mit Ei und Semmel, bäckt sie in heißer Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

1097. Ausgebackene Plinsen mit Creme werden auf dieselbe Weise bereitet wie die Plinsen in voriger Nummer, doch bestreicht man sie an Stelle der Frucht-Marmelade mit einer dicken Creme, welche man von 4 Löffeln Mehl, 2 Löffeln Zucker, 4 Eidottern, ein paar Körnern Salz, 30 Gr. bitteren Makronen und etwa 1/4 Liter Sahne auf dem Feuer glatt abgerührt hat.

1098. Käsekäulchen. 1 Pfund (500 Gr.) feines Mehl wird mit 50 Gr. trockenen, in Milch aufgelösten Hefen, oder 4 Löffeln voll dicken Bierhefen und lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gesetzt. Dann reibt man 125 Gr. Butter zu Sahne, rührt nach und nach 100 Gr. Zucker, 8 Eidotter, 1 Pfund weißen Käse, die abgeriebene Schale einer Citrone, das aufgegangene Hefenstück und zuletzt 1/4 Pfund (125 Gr.) kleine Rosinen darunter, formt von dem Teige mit Mehl fingerdicke Würstchen oder kleine runde Klöße, oder rollt den Teig halbfingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Platten und diese mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aus, so daß runde Kränze entstehen, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie aufgehen, bäckt sie in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe und gar, bestreut sie mit Zucker und Zimt, und giebt sie warm auf die Tafel.

1099. Gebackene Holunderblüten. Man taucht die gereinigten, nötigenfalls auch gewaschenen und gut abgetrockneten Holunderblüten in Ausbackteig nach Nr. 30, bäckt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie warm auf den Tisch. Ebenso kann man frische junge Weinblätter ausbacken.

XVII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Gelees.

Bemerkungen über die Gallertstoffe.

Zur Bereitung der Gelees und Cremes wendet man verschiedene Gallertstoffe an. Die beste, zugleich aber die teuerste Art dieser Stoffe ist in der **Hausenblase** enthalten. Diese liefert einen klaren und reinen Stand. Zum Gebrauch wird sie auf folgende Weise aufgelöst. Man zupfe sie in kleine Stücke, wasche sie in lauwarmem Wasser, setze sie in einer kleinen Kasserolle mit kaltem Wasser auf (auf 50—70 Gr. Hausenblase nimmt man ¼ Liter Wasser), lasse sie aufkochen und dann eine Stunde sehr langsam von der Seite kochen, bewahre sie dabei sorgfältig vor dem Überkochen, wozu sie sehr geneigt ist, gieße sie durch ein feines Sieb oder durch eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette, und wende sie an, wie späterfolgend näher beschrieben wird. Zu einer Form Gelee von gewöhnlicher Größe braucht man 60 Gr. Hausenblase, zu einer Form Creme hingegen nur 20—30 Gr. In kalter Jahreszeit kann man zum Gelee etwas weniger nehmen. Die beste Hausenblase ist die in Blättern getrocknete. Sie muß vollkommen geruchlos sein, und, an das Licht gehalten, in den Regenbogenfarben spielen.

Einen andern Gallertstoff enthält das **Hirschhorn,** welches jetzt nur selten in Anwendung kommt. Den klaren Stand daraus gewinnt man auf folgende Weise: Man nimmt zu 1 Liter Gelee 1 Pfund (500 Gr.) geraspeltes frisches Hirschhorn, wäscht es gut, kocht es mit 3¼ Liter Wasser 5—6 Stunden sehr langsam, gießt die Brühe durch ein feines Sieb, kocht sie bis auf etwa 1 knappes Liter ein und läßt sie verkühlen, nimmt dann die fettigen Teilchen, welche sich vielleicht auf der Brühe zeigen, mit Löschpapier ab, vermischt die Brühe mit dem Safte von 2 Citronen, ¼ Flasche weißem Wein und dem Weißen von 4 Eiern, und schlägt sie mit einer Drahtrute auf dem Feuer, bis sie kocht, nimmt sie vom Feuer, bedeckt die Kasserolle mit einem passenden Deckel und läßt sie auf einer heißen Stelle oder in einem warmen Ofen ½ Stunde ruhig stehen, damit das Eiweiß gerinnt. Dann gießt man den Stand in ein Tuch, welches man über die Füße eines umgekehrten Schemels gebunden hat, läßt ihn in ein untergesetztes irdenes Gefäß laufen, gießt ihn, wenn er anfangs trübe durchlaufen sollte, so oft wieder oben in das Tuch, bis er klar läuft, kocht ihn endlich an der Seite des Feuers sehr langsam,

damit er nicht wieder trübe wird, bis auf ungefähr $1/_3$ Liter ein, und verwahrt ihn zur später beschriebenen Zusammensetzung des Gelees.

Frische Schweineschwarten enthalten eine Gallerte, welche als Bindemittel zur Bereitung der Gelees und Cremes eine Zeit lang sehr beliebt war. Man gewinnt die Gallerte auf folgende Weise: Zu etwa $1^1/_4$ Liter Gelee nehme man 1 Pfund (500 Gr.) frische, von allem Fette befreite Schweineschwarten, schneide sie in kleine Stücke, wasche sie gut, koche sie mit vielem Wasser auf raschem Feuer an, schäume sie ab und lasse sie sehr langsam 6—8 Stunden kochen, gieße den Stand durch ein Sieb, koche ihn bis auf $1/_2$ Liter ein, lasse ihn verkühlen, entfette ihn sorgfältig, vermische ihn mit dem Safte von 2 Citronen, 4 Eiweißen oder 2 ganzen Eiern und etwas weißem Wein, und kläre ihn damit auf dieselbe Weise, wie den Stand von Hirschhorn. Wenn der Schwartenstand klar durch ein aufgespanntes Tuch gelaufen ist, so koche man ihn an der Seite des Feuers sehr langsam, damit er nicht wieder trübe wird, bis zu etwa $1/_4$ Liter ein. Zu Cremes kann dieser Stand ungeklärt gebraucht werden, doch muß man ihn, nachdem er durch eine Serviette gegossen und entfettet ist, so kurz als möglich einkochen. Zu einer Form Creme nimmt man von diesem eingekochten und erkalteten Stand 30—40 Gr.

Die **Gelatine,** welche jetzt allenthalben im Handel zu haben ist, wird auch mit sehr gutem Erfolg zur Bereitung der Gelees und Cremes angewendet. Sie wird in Wasser aufgelöst, und kann zu Gelees wie der Stand von Schwarten mit Eiweiß, Citronensaft und etwas Wein geklärt werden, weil sie beim Auflösen leicht trübe wird, obgleich sie im trockenen Zustande klar aussieht, doch ist dies nicht unbedingt nötig. Am besten geschieht die Auflösung, wenn man die Gelatine in kaltes Wasser wirft, und sie so lange (etwa 20 Minuten) darin liegen läßt, bis sie erweicht ist. Man läßt sie alsdann auf einem Siebe abtropfen, thut sie so, wie sie ist, ohne den geringsten Zusatz von Flüssigkeit, in eine kleine Kasserolle und läßt sie auf sehr gelindem Feuer sich auflösen. Zu Cremes kann sie so benutzt werden, und es ist zu einer Form Creme gewöhnlicher Größe 20—30 Gr. hinreichend; zu Gelees hingegen muß man die aufgelöste Gelatine vor dem Klären noch mit Wein oder Wasser verdünnen und zu einem reichlichen Liter Gelee wenigstens 80 Gr. Gelatine nehmen, weil beim Klären Stand verloren geht.

Agar-Agar, ein ostindisches Seegewächs, ist neuerdings ein sehr beliebter Gallertstoff, und wird der Gelatine sowohl seiner reinlichen Bestandteile, als auch der Billigkeit wegen vorgezogen. Man braucht davon nach Gewicht halb soviel als Gelatine, da es sehr leicht ist. Die Auflösung geschieht, indem man den Agar-Agar 10—20 Minuten in kaltes Wasser legt, ihn, wenn er erweicht ist, ausdrückt, in kleine Stücken schneidet und auf dem Feuer mit Wasser oder Wein (bei mit Milch bereiteten Speisen

nimmt man stets Wasser) unter öfterem Umrühren zergehen läßt, bis er vollständig glatt ist, und aufgekocht hat. Sollte er nicht ganz glatt werden, so streiche man ihn durch ein Sieb, ehe man ihn in die Creme oder das Gelee giebt.

Auch der **Stand von Kalbsfüßen** wird häufig zur Bereitung der Gelees und Cremes benutzt. — Zu 1 Liter Gelee nimmt man etwa 1 Kilo gespaltene und von den Knochen befreite, frische, saubere Kalbsfüße, blanchiert sie, wäscht sie noch einmal, setzt sie mit $3^1/_4$—$4^1/_2$ Liter Wasser auf, schäumt sie gut aus und läßt sie sehr langsam 4—5 Stunden kochen. Man gießt die Brühe dann durch ein Sieb, läßt sie erkalten, fettet sie rein ab, kocht sie zu einem reichlichen halben Liter ein, vermischt sie nach dem Verkühlen mit dem Safte von 2 Citronen, 2 ganzen Eiern oder dem Weißen von 4 Eiern und etwas Wein, und klärt sie wie den Stand von Hirschhorn.

1100. Gelee von Rheinwein. $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Zucker lasse man mit einem reichlichen Weinglase Wasser aufkochen, schäume ihn aus, gieße ihn in ein porzellanenes Gefäß, lasse ihn verkühlen, vermische ihn mit 60 Gr. aufgelöster lauwarmer Hausenblase, oder mit 80 Gr. geklärter Gelatine, oder mit der nötigen Quantität geklärten Standes von Agar-Agar, Kalbsfüßen, Schweineschwarten oder Hirschhorn (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe am Eingange dieses Abschnittes), füge den geklärten Saft von 3 Citronen (siehe die untenstehende Anmerkung), eine Flasche Rheinwein, nach Belieben auch die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu, lasse das Gelee noch eine halbe Stunde zugedeckt stehen, gieße es dann durch eine in heißem Wasser ausgewaschene, recht trocken ausgerungene Serviette, fülle es in eine Form und lasse es, je nach der Jahreszeit, auf Eis oder an einem kalten Orte fest werden. Beim Anrichten halte man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, trockne sie ab und stülpe das Gelee auf eine Schüssel aus.

Zu empfehlen ist folgende einfachere Art der Geleebereitung: Man schlägt den Zucker in kleine Stücke, thut ihn in ein Porzellangefäß, fügt den Wein, den leicht ausgepreßten oder (noch besser) geklärten Citronensaft (siehe unten) und die Citronenschale hinzu, deckt das Gefäß zu und läßt unter öfterem Umrühren der Mischung mit einem silbernen Löffel den Zucker sich auflösen, thut dann die nötige Quantität Stand von Hausenblase, Gelatine u. s. w. lauwarm hinzu, vermischt alles genau miteinander, gießt das Gelee durch eine Serviette und läßt es in Formen kalt und fest werden.

Anmerkung. Man thut wohl, nicht gleich den ganzen, zum Gelee bestimmten Stand unter dieses zu mischen; bisweilen bindet der Stand mehr, als man glaubt. Man lasse deshalb den vierten Teil des Standes zurück und setze eine kleine Probe des Gelees auf Eis. Erlangt diese die gewünschte Festigkeit nicht, so kann man den Rest des Standes leicht zusetzen. — Um Citronensaft zu klären, zupfe man etwas graues Löschpapier in kleine Stücke, lasse diese in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, presse sie aus und thue sie in einen mit einer Tüte von Löschpapier ausgelegten Trichter von Glas, gieße den Citronensaft darüber und lasse ihn durchtropfen. Sollte der Saft anfangs nicht ganz klar sein, so gieße man ihn so oft wieder oben hinein, bis er wasserklar tropft.

1101. Gelee von Champagner. Man lasse 300—400 Gr. feinen Zucker mit $1/8$ Liter Wasser unter gutem Abschäumen aufkochen, lasse ihn beinahe kalt werden, vermische ihn nach Angabe der vorigen Nummer mit aufgelöster Hausenblase oder mit dem geklärten Stand von Gelatine oder Agar-Agar, setze 1 Flasche Champagner und den geklärten Saft von 3—4 Citronen hinzu (siehe die Anmerkung in Nr. 1100), mische alles gut miteinander und gieße es durch eine sehr reine Serviette. Man fülle nun den vierten Theil des Gelees, von dessen Festigkeit man sich durch eine auf Eis gesetzte kleine Probe überzeugt haben muß, in einen Topf, setze denselben auf Eis und quirle das Gelee so lange, bis es milchweiß und beinahe steif geworden ist. Mit dieser schaumigen Masse fülle man den vierten Teil der Geleeform, lasse sie steif werden, gieße alsdann das übrige klare Gelee darauf und lasse es nun vollständig erstarren. — Will man das ganze Gelee mit den Schaumperlen des Champagners durchmischen, was sehr gut aussieht, so vermische man den Zucker mit dem Stand, dem Citronensaft und nur wenig Champagner, setze die Mischung auf Eis, rühre sie mit einem silbernen Löffel um, bis sie anfängt zu gelieren, lasse sie aber ja nicht auf dem Boden des Gefäßes steif werden; gieße dann den schäumenden Champagner unter immerwährendem Aufziehen der Mischung mit dem Löffel nach und nach hinzu, fülle das Gelee, in welchem nun die Schaumperlen gebunden sind, in die Form und lasse es auf dem Eise fest werden.

1102. Gelee von Apfelsinen. 400 Gr. Zucker koche man mit $1/8$ Liter Wasser auf, schäume ihn gut aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit der aufgelösten Hausenblase oder mit Gelatine (s. Nr. 1100), füge den leicht ausgedrückten Saft von 4 Apfelsinen und 2 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer schönen Apfelsine und soviel Rheinwein hinzu, daß das Ganze 1 reichlichen Liter ausmacht, mische alles gut untereinander, gieße das Gelee durch ein sauber ausgewaschenes Tuch, fülle es in die Form und lasse es auf dem Eise erstarren.

1103. Klares Gelee von Apfelsinen. Hierzu kläre man den Saft von 8—10 Apfelsinen und 2 Citronen auf folgende Weise: Man tauche 1—2 Bogen Löschpapier in kaltes Wasser, drücke das Papier gut aus, tauche es von neuem in frisches Wasser, drücke es wiederum aus und wiederhole das Eintauchen und Ausdrücken des Papiers so lange, bis das Wasser klar bleibt. Alsdann stoße man das Papier mit etwas Zucker im Mörser fein, vermische es mit dem Safte der Apfelsinen und Citronen, gieße die Mischung auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft in ein daruntergestelltes Porzellangefäß laufen. Anfangs läuft der Saft nicht klar, weshalb man ihn so oft wieder oben in das Tuch gießen muß, bis er wasserklar ist. Wenn der Saft rein abgelaufen ist, lasse man darin $3/4$ Pfund (375 Gr.) in kleine Stücke geschlagenen feinen Zucker sich auflösen. Die fein abgeschälte Schale einer Apfelsine lasse man mit

ein wenig Wasser heiß werden und zugedeckt verkühlen, gieße die klare Flüssigkeit durch ein Tuch, vermische sie mit dem zum Gelee bestimmten lauwarmen Stand (s. Nr. 1100), mit dem Apfelsinensafte und so vielem Rheinwein, oder noch besser Champagner, daß das Ganze ein reichliches Liter beträgt, färbe das Gelee mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille oder Kermessaft rötlich, fülle es in eine Form und lasse es auf dem Eise erstarren. Man kann einen Teil des Apfelsinen-Gelees zu Schaum schlagen, hochrot färben, in ausgehöhlte Apfelsinenschalen, welche einige Minuten in Wasser gekocht und so gut als möglich von der inneren weißen Schale befreit sind, füllen und erstarren lassen, dann die Schalen in Viertel schneiden und damit das auf eine Schüssel gestürzte Gelee garnieren.

1104. Gelee von Veilchen. Man koche ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker mit ⅛ Liter Wasser und dem Safte zweier Citronen auf, schäume ihn gut aus, lasse ihn nur wenig verkühlen, gieße ihn über etwa 50 Gr. frische Veilchenblätter, welche man in eine Terrine geschüttet hat, und decke die Terrine fest zu. Nach mehreren Stunden gieße man den Veilchensaft durch eine Serviette, vermische ihn mit dem zum Gelee bestimmten lauwarmen Stand, ein wenig Kirschwasser und so vielem Rheinwein oder Champagner, daß das Gelee bis auf ein reichliches Liter vermehrt wird. Die Blätter einfacher Veilchen sind am besten zur Bereitung eines Gelees.

1105. Gelee von Erdbeeren. Man kocht ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker mit ¼ Liter Wasser auf, gießt ihn siedendheiß über 1—1½ Liter rote Garten- oder Wald-Erdbeeren, welche man in ein Porzellangefäß geschüttet hat, fügt den leicht ausgepreßten Saft von 2 Citronen hinzu, deckt das Gefäß fest zu und läßt die Erdbeeren 12 Stunden stehen. Dann schüttet man sie auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft klar ablaufen, vermischt ihn mit dem nötigen lauwarmen Stand und vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf 1 reichliches Liter. Man kann auch schöne rote Garten-Erdbeeren, welche man gewaschen und mit feingestoßenem Zucker gemengt hat, auf folgende Weise mit dem Rheinwein-Gelee Nr. 1100 in eine Form schichten: Man gießt ein wenig Gelee in die Form, läßt es auf Eis erstarren, legt Erdbeeren in geordneter Reihe darauf, gießt Gelee darüber, läßt dieses wiederum erstarren, und fährt so fort, abwechselnd Erdbeeren und Gelee in die Form zu bringen, bis sie gefüllt ist.

1106. Gelee von Himbeeren. Man bereitet dieses von 1—1½ Liter Himbeeren auf dieselbe Weise wie das Gelee von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1107. Gelee von Ananas. Man schält eine große Ananas recht rein ab, schneidet sie der Länge nach in Viertel und dann in dünne Scheiben, kocht 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit ¼ Liter Wasser auf, legt die Ananas hinein, fügt den leicht ausgepreßten Saft von 3 Citronen hinzu, läßt die Ananas ein paar Minuten kochen, schäumt sie gut ab,

deckt sie zu und läßt sie erkalten; dann nimmt man die Ananas heraus, gießt den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem geklärten Stand (Nr. 1100) und mit so vielem Rhein- oder Champagner-Wein, als zur Füllung der 1 Liter haltenden Form notwendig ist, gießt etwas Gelee in die auf Eis gestellte Form, läßt es fest werden, ordnet einen Teil Ananasscheiben im Kranze darauf, füllt etwas Gelee darüber, thut, wenn dieses fest geworden ist, wiederum Ananasscheiben und etwas Gelee in die Form, und fährt so fort, bis dieselbe gefüllt ist.

1108. Gelee von Aprikosen. 1 Pfund (500 Gr.) Zucker kocht man mit 1/2 Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, legt 12—15 abgeschälte und in Hälften geschnittene Aprikosen nebst den abgezogenen Kernen derselben in den Zuckersirup, kocht die Früchte darin langsam weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen und erkalten. Den Saft gießt man durch ein Tuch, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn mit etwas leicht ausgepreßtem oder geklärtem Citronensaft und mit geklärtem Stand, und vermehrt ihn mit Rheinwein bis auf 1 reichliches Liter. Nachdem man sich hierauf von der Konsistenz des Gelees durch eine auf Eis gesetzte kleine Probe überzeugt hat, füllt man es nach Angabe der vorigen Nummer mit den Aprikosen schichtweise abwechselnd in die Form.

1109. Gelee von Pfirsichen. Dieses wird ebenso wie das Gelee von Aprikosen bereitet.

1110. Äpfel in Gelee. 12—16 Borsdorfer Äpfel werden in Hälften geschnitten, mit einem Ausdreher von den Kerngehäusen befreit, glattgeschält und in 200 Gr. Zucker, welcher mit 1/4 Liter Wasser und dem Safte einer Citrone aufgekocht ist, sehr langsam, damit sie nicht zerfahren, weichgekocht. Man lasse die Äpfel zugedeckt erkalten und lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann bereite man ein Rheinwein-Gelee nach Nr. 1100, lege die Äpfel schichtweise mit dem Gelee abwechselnd nach Angabe der Nr. 1107 in eine Form und lasse das Gelee vollständig erstarren. Nach Belieben kann man auch eingemachte Früchte oder gutgereinigte Sultanrosinen und Korinthen, welche man mit ein wenig Zucker kurz eingekocht hat, zwischen die Äpfel legen.

1111. Macedoine von Früchten. Allerlei frische Früchte, wie sie die Jahreszeit eben bringt, als: Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen, Ananas, Pflaumen, Weintrauben, Johannisbeeren ꝛc., werden gesäubert und von den Steinen und Kernen befreit; die Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Ananas ꝛc. schäle man und schneide sie in zierliche Stücke. Dann mariniere man die Früchte mit gestoßenem Zucker und ordne sie mit einem, nach Nr. 1100 und 1101 bereiteten Rheinwein- oder Champagner-Gelee nach Angabe der Nr. 1107 schichtweise, in den Farben abwechselnd, in eine Form. — Im Winter bereitet man das Gelee mit eingemachten Früchten aller Art.

1112. Gelee von Vanille. Man kocht $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser auf, schäumt ihn gut aus, fügt 2 Stangen Vanille hinzu, deckt den Zucker fest zu, läßt ihn $^1/_4$ Stunde auf einer heißen Stelle stehen und dann verkühlen, vermischt ihn mit der aufgelösten Hausenblase oder mit geklärter Gelatine (s. Nr. 1100) und mit dem geklärten Safte von 3—4 Citronen, vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf 1 reichliches Liter, gießt es durch eine sehr saubere Serviette, füllt es in eine Form und läßt es auf dem Eise steif werden. Man kann das Gelee mit Cochenille oder Kermessaft rötlich färben, auch kann man an Stelle des Rheinweines ein Glas Kirschwasser und noch etwas Citronensaft daruntermischen und das Gelee mit kaltem Wasser bis auf ein reichliches Liter vermehren.

1113. Gelee von Marasquin. Man vermischt ein nach Nr. 1100 bereitetes Rheinwein-Gelee mit einem Weinglase von Marasquin, oder: man kocht $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser auf, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn nach Angabe der Nr. 1100 mit aufgelöster Hausenblase oder mit geklärter Gelatine und mit dem geklärten Safte von 3—4 Citronen, fügt ein knappes viertel Liter Marasquin hinzu und vermehrt das Gelee mit kaltem Wasser bis auf ein reichliches Liter. Nach Belieben kann man auch dieses Gelee entweder mit Cochenille oder Kermessaft rötlich färben.

1114. Gelée russe. Dies Gelee kann man von jeder der vorstehend beschriebenen Arten Gelees bereiten. Man gieße in eine Form 2 Centimeter hoch klares Gelee und lasse es auf Eis erkalten. Dann setze man das übrige Gelee in einem Porzellangefäß auf Eis, schlage es mit einer sauberen Drahtrute zu einem weißen Schaum, und zwar so lange, bis es anfängt, sich zu verdicken, fülle es auf das klare Gelee in die Form und lasse es vollständig erstarren. Wenn man ein Gelée russe von Aprikosen oder Pfirsichen geben will, so kann man in der Bereitungsweise desselben folgende Veränderung vornehmen: Man streicht die in Zucker weichgekochten Früchte durch ein Sieb und vermischt sie genau mit dem zu Schaum geschlagenen Gelee, ehe dies anfängt sich zu verdicken.

1115. Gelee von Kalbsfüßen. $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Zucker wird mit $^1/_4$ Liter Wasser aufgekocht und mit dem Safte von 2 Citronen ausgeschäumt, mit 4 Gewürznelken, ein wenig Zimt und der dünnabgeschälten Schale einer Citrone noch ein wenig gekocht, zum Verkühlen zurückgestellt, durch ein Tuch gegossen, mit dem geklärten Stand von Kalbsfüßen vermischt (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe am Eingange dieses Abschnittes) und mit gutem Rheinwein bis auf 1 reichliches Liter vermehrt.

1116. Blancmanger. 1 Pfund (500 Gr.) süße und einige bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit ein wenig Wasser sehr feingestoßen, mit $^3/_4$—1 Liter kaltem Wasser klargerührt und durch ein sehr

feines Sieb gestrichen. Man vermischt die Mandelmilch mit 260—340 Gr. feinem weißen Zucker und mit 50—60 Gr. aufgelöster, noch warmer Hausenblase, preßt sie, wenn der Zucker aufgelöst ist, noch einmal durch ein sehr sauberes Tuch, füllt sie in eine Form und läßt sie in Eis fest werden. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt das Blancmanger auf eine Schüssel. — Man kann zum Blancmanger nur den Stand von Hausenblase gebrauchen, jede andere Art von Stand giebt demselben ein gelbliches Ansehen. Will man dieses Blancmanger mit Vanille-Geschmack bereiten, so schneide man eine Stange Vanille in Stücke, lasse sie mit etwas von dem zur Bereitung der Mandelmilch bestimmten Wasser aufkochen und zugedeckt erkalten, und setze diese Flüssigkeit zu, ehe das Blancmanger durch das Tuch gepreßt wird.

1117. Blancmanger auf eine andere Art. 1 reichliches Liter süße Sahne wird mit einer zerschnittenen Stange Vanille aufgekocht, zugedeckt, zurückgestellt, heiß mit $^{1}/_{4}$ Pfund (125 Gr.) süßen und 8 Stück bitteren, sehr feingestoßenen Mandeln, 260—340 Gr. Zucker und 50—60 Gr. aufgelöster Hausenblase (Siehe Blancmanger Nr. 1116) vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, noch einmal durch eine saubere Serviette gepreßt, nach dem Verkühlen in eine Form gefüllt und fest werden gelassen.

1118. Speck-Gelee. Man gebraucht dieses Gelee hauptsächlich zum Garnieren der Gelees, der Cremes und des Blancmanger, und bereitet es auf folgende Weise: Man setzt eine Form in Eis, übergießt den Boden derselben 2—3 Messerrücken hoch mit weißem Blancmanger und läßt es erstarren, gießt darüber ebensoviel braunes Blancmanger, welches man mit aufgelöster Schokolade dunkelbraun gefärbt hat, und läßt auch dieses erstarren; dann gießt man weißes Blancmanger darauf, und ist auch dieses fest geworden, dann gießt man eine Schicht mit Cochenille rotgefärbtes Wein-Gelee über das weiße Blancmanger, und fährt in dieser Abwechselung der Farben fort, bis die Form gefüllt ist. Beim Gebrauche wird das Speck-Gelee aus der Form auf Papier gestürzt, in Streifen und dann in zierliche Stücke geschnitten und um das auf eine Schüssel gestürzte Gelee 2c. gelegt. — Zum Garnieren kann man auch kleine Förmchen oder ausgehöhlte Apfelsinen- und Citronenschalen schichtweise mit weißem Blancmanger und rotgefärbtem Wein-Gelee füllen. Die Förmchen werden gestürzt und in Hälften geschnitten, die Schalen dagegen in 4 oder 6 Teile geschnitten und um das Gelee gelegt.

1119. Schokoladen-Blancmanger mit geschlagener Sahne. Das Blancmanger nach Nr. 1116 wird mit aufgelöster Schokolade braun gefärbt, in eine Randform gefüllt und nach dem Erstarren auf eine Schüssel gestürzt. In die leere Mitte richtet man steifgeschlagene, mit

Zucker und Vanille oder Marasquin vermischte Sahne recht hoch an und verziert sie mit kleinen Biskuits, Makronen 2c.

1120. Äpfelschaum. Zu einem Dutzend schöner großer Reinetten nimmt man 1 Pfund (500 Gr.) gestoßenen und gesiebten Zucker, 30 Gr. Gelatine, den Saft von 4 Citronen und ein wenig Rum. — Die Äpfel schält man, wäscht sie sauber, setzt sie mit der Schale einer Citrone und ein wenig Wasser aufs Feuer, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb in eine große Schüssel. Man fügt den Zucker, den Saft der Citronen und die aufgelöste Gelatine (siehe Seite 350) hinzu, schlägt dies, nachdem es lauwarm geworden ist, mit einer Schneerute von Draht, bis es sehr weiß und dick ist, mischt zuletzt ein wenig Rum darunter, füllt den Äpfelschaum in eine Form und läßt ihn auf dem Eise oder an einem kalten Ort erstarren.

XVIII. Abschnitt.

Von der Bereitung der Cremes.

I. Einfache Cremes.

1121. Geschlagene Sahne. Man setze dicke süße Sahne in Eis, lasse sie recht kalt werden, gieße sie in einen porzellanenen Napf und schlage sie mit einer Rute von Draht zu einem ganz festen Schaum.

1122. Geschlagene Sahne mit Vanille. Man trockne eine Stange Vanille, stoße sie mit 200 Gr. Zucker zu Pulver, siebe sie durch ein feines Sieb, mische sie unter 1 reichliches Liter festgeschlagene Sahne, richte diese aufgetürmt auf eine Schüssel an und gebe sie mit Zimtröhrchen auf die Tafel (siehe Nr. 1233). Auch kann man statt der Vanille Marasquin unter die Sahne mischen; ebenso giebt die auf Zucker abgeriebene und feingepulverte Schale einer Citrone oder Apfelsine der Sahne einen angenehmen Geschmack. In allen Fällen mischt man 200 Gr. feingestoßenen Zucker oder nach Belieben noch mehr unter die Sahne.

1123. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel. Die recht steifgeschlagene Sahne wird mit feingeriebenem Pumpernickel, welcher mit etwas Malaga und Marasquin oder nur mit Marasquin angefeuchtet ist, und mit Zucker vermischt recht hoch auf eine Schüssel angerichtet, glattgestrichen und mit kleinen Biscuits oder Makronen garniert.

1124. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. 1 Liter rote Garten- oder Wald-Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit $1/2$ Pfund (250 Gr.) feingestoßenem Zucker

und 1 Liter steifgeschlagener Sahne vermischt. — Ebenso kann man durchgestrichene Aprikosen oder Pfirsichen unter die Sahne mischen. Da aber die Sahne durch diese Zusätze von Früchten sehr verdünnt wird, so richte man sie schichtweise mit kleinen Biskuits in eine Schale an.

1125. Geschlagene saure Sahne. Ebenso, wie die süße Sahne, kann man saure Sahne, die jedoch nicht zu alt sein darf, mit einem Drahtbesen dickschlagen. Man vermischt sie mit feingestoßenem Zucker und würzt sie mit abgeriebener Citronenschale. Auf die Tafel wird sie mit Zimtröhrchen (Nr. 1233), Hohlhippen (Nr. 1280) und kleinen Biskuits (Nr. 1299) gegeben.

II. Bavaroisen.

1126. Bavaroise von Vanille. Man läßt 1/4 Liter Sahne mit einer Stange Vanille aufkochen und zugedeckt erkalten. Dann rührt man 2 ganze Eier und 4 Eidotter mit 200—250 Gr. gestoßenem Zucker recht klar, gießt die Sahne durch ein Sieb dazu und rührt und quirlt dies vorsichtig auf gelindem Feuer zu einer dicklichen Creme ab, hütet sie aber sehr vor dem Gerinnen; setzt sie sogleich auf Eis, vermischt sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, mit etwa 40 Gr. Schwartenstand (siehe die Bemerkung am Eingange des 17. Abschnittes), oder mit 20—30 Gr. aufgelöster Hausenblase, oder Gelatine, oder 10—15 Gr. Agar-Agar, rührt sie auf dem Eise so lange, bis sie anfängt sich zu verdicken, nimmt sie vom Eise und vermischt sie schnell und leicht mit einem reichlichen halben Liter steifgeschlagener süßer Sahne, füllt die Bavaroise in eine Form und läßt sie auf dem Eise vollständig erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt die Bavaroise auf eine Schüssel. Man kann auch die Form mit Mandelöl dünn ausstreichen, wodurch das Eintauchen der Form in warmes Wasser beim Stürzen der Bavaroise unnötig gemacht wird. Man kann diese Art Creme mit kleinen Biskuits garnieren.

Anmerkung. Wenn die Bavaroise gelingen soll, so darf die Creme weder zu dünn, noch zu steif sein, wenn man die geschlagene Sahne darunter mischen will. In letzterem Falle läßt sich die Sahne nicht mehr glatt mit der Creme verbinden, und es bleibt nichts weiter übrig, als die Creme noch einmal zu erwärmen und wieder kaltzurühren.

1127. Bavaroise von Marasquin. Man rührt oder quirlt 1/4 Liter Sahne mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern und 200 Gr. Zucker auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme ab, vermischt sie mit Stand (siehe Nr. 1126), rührt sie kalt, gießt ein Glas Marasquin daran und verbindet sie nach Angabe voriger Nummer mit einem reichlichen 1/2 Liter geschlagener Sahne.

1128. Bavaroise von Orangenblüten. 1/4 Liter Sahne wird mit einer Hand voll frischen oder 1 Eßlöffel kandierten Organgenblüten aufgekocht, zum Erkalten zurückgestellt, durch ein feines Sieb gegossen, mit

2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 250 Gr. Zucker zu einer Creme abgerührt und nach Nr. 1126 weiter behandelt.

1129. Bavaroise von Makronen. 1/2 Liter Sahne wird mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 200 Gr. Zucker, 70 Gr. süßen und 70 Gr. bitteren zerbröckelten Makronen auf dem Feuer zu einer Creme abgerührt; das weitere Verfahren ersehe man aus Nr. 1126.

1130. Bavaroise von Mandeln, Walnüssen oder Haselnüssen. 200 Gr. süße und 100 Gr. bittere Mandeln, oder die Kerne von 60 Stück frischer Walnüsse oder 200 Gr. Haselnußkerne zieht man ab, stößt sie mit ein wenig Wasser sehr fein, mischt sie unter 1/2 Liter kochende Sahne, streicht sie durch ein feines Sieb, fügt 270 Gr. Zucker und den nötigen Stand hinzu (siehe Nr. 1126), rührt dies auf dem Eise, bis es anfängt dick zu werden, vermischt es schnell mit 1/2 Liter geschlagener Sahne, füllt die Creme in eine Form und läßt sie steif werden. Man kann auch die feingestoßenen Mandeln oder Nußkerne mit 1/4 Liter Sahne klarrühren, 6 Eidotter und 200—270 Gr. Zucker hinzufügen, hiervon auf dem Feuer eine Creme abrühren, diese durch ein Sieb streichen und nach Angabe der Nr. 1126 weiter behandeln.

1131. Bavaroise von Kaffee. 200 Gr. frischgebrannter Mokkakaffee wird in 1/2 Liter kochende Sahne geworfen, zugedeckt und zum Erkalten zurückgestellt; dann gießt man die Sahne durch ein feines Sieb, vermischt sie mit 270 Gr. Zucker und dem nötigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt sie auf dem Eise, bis sie sich verdickt, und vermischt sie leicht mit 1/2 Liter steifgeschlagener Sahne. — Auf diese Weise behandelt, bleibt die Creme weiß. Will man sie gelb haben, so koche man von 130 Gr. frischgebrannten Kaffeebohnen 1/4 Liter Kaffee, süße ihn mit 270 Gr. Zucker, vermische ihn mit Stand, rühre ihn auf dem Eise bis zum Verdicken und durchmenge ihn mit einem reichlichen halben Liter geschlagener Sahne.

1132. Bavaroise von Pumpernickel. Man erwärmt den zu einer Form Creme nötigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt ihn mit 200 Gr. feinem Zucker weiß und dickflüssig, rührt 200 Gr. geriebenen Pumpernickel, etwas Malaga und Marasquin darunter, vermischt diese Masse, wenn sie anfängt sich zu verdicken, mit 3/4 Liter steifgeschlagener Sahne, und läßt sie in einer Form steif werden.

1133. Bavaroise von Schokolade. Man löst 1/2 Pfund (250 Gr.) feine Schokolade mit 1/2 Liter Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat, zu einem glatten Brei auf, vermischt denselben mit 175 Gr. Zucker und dem nötigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt ihn auf dem Eise, bis er sich verdickt, und vermischt ihn nach und nach mit 3/4 Liter geschlagener Sahne.

1134. Bavaroise von Kastanien. 1/2 Pfund (250 Gr.) Kastanien werden abgeschält, durch Abbrühen von der Haut befreit, mit wenig

Milch und einer Stange Vanille weichgedünstet und durch ein feines Sieb gestrichen. Dann rühre man 1/4 Liter Sahne, 4 Eidotter und 270 Gr. Zucker auf dem Feuer zu einer Creme ab, vermische diese mit den Kastanien, dem nötigen Stand (siehe Nr. 1126) und etwas Maraschino, rühre sie auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, und vermische sie nach und nach mit einem reichlichen halben Liter steifgeschlagener Sahne. — Wenn man diese Bavaroise von bräunlicher Farbe haben will, so röste man ein wenig von dem zur Creme bestimmten Zucker über Kohlenglut unter fortwährendem Rühren braun, löse ihn mit ein wenig Wasser auf, koche ihn zu einem Sirup ein und vermische ihn mit der Creme.

1135. Bavaroise von Erdbeeren. 2 knappe Liter rote Garten- oder Wald-Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb, vermische das Mus mit 1/2 Pfund (250 Gr.) feinem Zucker und dem nötigen lauwarmen Stand (siehe Nr. 1126), rühre die Mischung auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, und rühre schnell etwa 3/4 Liter steifgeschlagene Sahne darunter. Zur Erhöhung der Farbe kann man ein wenig Cochenille oder Kermessaft unter die Creme mischen.

Auf dieselbe Weise bereitet man die

1136. Bavaroise von Himbeeren, mit welchen Früchten man, um den Geschmack der Creme zu erhöhen, etwa ein Viertel so viele rote Johannisbeeren durch das Sieb streicht.

1137. Bavaroise von Ananas. Eine geschälte Ananas reibe man auf dem Reibeisen, stoße sie im Mörser oder reibe sie im Reibenapfe recht fein, vermische den Ananasbrei mit ein klein wenig Wasser und 1/2 Pfund (250 Gr.) gestoßenem Zucker, lasse ihn ein paar Minuten kochen, streiche ihn durch ein nicht zu feines Sieb, vermische ihn mit 30 Gr. aufgelöster lauwarmer Gelatine, rühre den Brei, bis er anfängt sich zu verdicken, und verbinde ihn schnell mit 3/4 Liter steifgeschlagener Sahne. Statt der geriebenen Ananas kann man auch Ananassirup zur Bereitung dieser Creme nehmen, auch nach Belieben in Würfel geschnittene eingemachte Ananas unter die Creme mischen.

1138. Bavaroise von Aprikosen oder Pfirsichen. 12—15 Pfirsichen oder Aprikosen schäle man, streiche sie durch ein Sieb, vermische das feine Mus mit 1/2 Pfund (250 Gr.) gestoßenem Zucker und 30 Gr. aufgelöster warmer Gelatine, rühre die Mischung, bis sie sich verdickt, und verbinde sie schnell mit 3/4 Liter geschlagener Sahne. Sind die Früchte nicht mürbe genug, so koche man sie mit dem Zucker und ein wenig Wasser weich, ehe man sie durchstreicht. — Man kann diese Bavaroisen auch von eingemachten Pfirsichen und Aprikosen auf dieselbe Weise bereiten, doch nehme man zu diesen weniger Zucker, als oben angegeben, und vermische die durchgestrichenen Früchte, weil sie wenig Säure haben, mit etwas Citronensaft.

1139. Bavaroise von Apfelsinen. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf einem halben Pfund (250 Gr.) Zucker ab, stößt diesen fein, vermischt ihn mit einem ganzen Ei, 4 Eidottern, dem durch ein Sieb gegossenen Safte von 4 Apfelsinen und einer Citrone und ein wenig weißem Wein, schlägt davon auf dem Feuer eine Creme ab, versetzt diese mit dem nötigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt sie auf dem Eise, bis sie anfängt, sich zu verdicken, und vermischt sie genau mit ½ Liter steifgeschlagener Sahne.

1140. Bavaroise von Madeira. Man schneidet eine Stange Vanille in Stücke, kocht sie in einer kleinen Kasserolle mit einem Weinglase voll Wasser auf und läßt dies wohlverdeckt erkalten. Dann reibt man die Schale einer Citrone auf ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker ab, stößt diesen fein, vermischt ihn mit 2 ganzen Eiern, 8 Eidottern, dem Safte von 1½ Citrone, ¼ Flasche Madeira und dem durch ein feines Sieb gegossenen Vanille-Wasser, schlägt davon mit einer Drahtrute auf dem Feuer eine Creme ab, vermischt sie mit 50 Gr. Schwartenstand oder ebensoviel aufgelöster Gelatine, oder mit 30 Gr. aufgelöster Hausenblase, rührt sie auf dem Eise, bis sie anfängt dick zu werden, und vermischt sie mit ½ Liter steifgeschlagener Sahne, füllt die Creme in eine Form und läßt sie auf dem Eise steif werden.

1141. Bavaroise von Punsch. ½ Pfund (250 Gr.) Zucker kocht man mit ⅛ Liter Wasser auf, läßt ihn beinahe erkalten, vermischt ihn mit 30 Gr. aufgelöster lauwarmer Gelatine, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Safte einer Citrone oder Apfelsine und einem kleinen Weinglase feinstem Rum oder Arrak, rührt die Mischung auf dem Eise, bis sie anfängt, sich zu verdicken, und zieht dann ein reichliches halbes Liter sehr steifgeschlagene Sahne leicht darunter.

1142. Charlotte russe. Man belegt den Boden und die Seitenwände einer runden glatten Form so dicht, daß keine Creme hindurchdringen kann, mit passend zugeschnittenen kleinen Biskuits (die glatte Seite der Biskuits nach außen gekehrt), füllt die auf diese Weise ausgelegte Form mit einer der vorstehend beschriebenen Bavaroisen, läßt diese steif werden, und stürzt die Charlotte auf eine Schüssel. — Man kann auch die ausgelegte Form schichtweise mit Bavaroise und mit eingemachten Früchten füllen. Eine Veränderung kann man mit diesem Gericht vornehmen, wenn man die Form, statt mit Biskuits, mit Genoise (Nr. 1270) auslegt, welche zu diesem Zwecke warm, sowie sie aus dem Ofen kommt, in passende Stücke geschnitten oder ausgestochen wird.

Anmerkung. Man lasse die in die ausgelegte Form gefüllte Creme wo möglich ohne Eis erkalten. Wenn die Form auf Eis gesetzt wird, wird der Biskuit feucht; die feine, glänzende Rinde desselben bleibt dann beim Stürzen der Charlotte stückweise an der Form hängen und das Gericht wird dadurch unansehnlich. Besser ist es jedenfalls, wenn man den Boden und die Seitenwände zuerst mit Papier und dann erst mit den Biskuits belegt.

III. Dunst-Cremes oder Cremes au bain marie.

Diese Cremes werden in kleinen, dazu bestimmten Bechern oder Töpfchen gargemacht und in denselben auf die Tafel gegeben. Besitzt man solche Becher oder Töpfchen nicht, so fülle man die nachstehend beschriebenen Creme-Massen (unter welche man in diesem Falle noch 2 Eier mischt, da sie zum Stürzen ein wenig fester sein müssen) in eine Form mit glatten Wänden, welche mit geschmolzener Butter ausgestrichen ist, mache sie darin auf nachstehend beschriebene Weise gar, stürze sie auf eine Schüssel, lasse sie erkalten und überziehe sie mit einer kalten Sahnen-Sauce von demselben Geschmack, welchen die Creme hat.

1143. Dunst-Creme von Vanille. 1 Liter Sahne wird mit einer Stange Vanille aufgekocht, zugedeckt zurückgestellt, nach dem Erkalten mit 6 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 200—270 Gr. gestoßenem Zucker und einigen Körnern Salz tüchtig gequirlt, durch ein Sieb gegossen und in kleine Becher oder in eine Form gefüllt. (In letzterem Falle fügt man noch einige Eidotter hinzu.) Dann setzt man die Becher oder die Form in eine Kasserolle, in welcher sich soviel kochendes Wasser befindet, daß die Becher oder die Form zu drei Viertel ihrer Höhe darin stehen, deckt die Kasserolle fest zu, stellt sie auf eine heiße Stelle oder in einen warmen Ofen, wo das Wasser zwar kochendheiß bleibt, aber nicht mehr kochen kann, und läßt die Creme so lange darin stehen, bis sie eine zarte Festigkeit erlangt hat, nimmt sie aus dem Wasser und läßt sie erkalten. — Die Creme darf nicht länger im Wasser stehen, als zu ihrer Verdichtung nötig ist; auch muß man das Kochen des Wassers sorgfältig verhüten, weil sonst die Creme steigt, löcherig und ungenießbar wird. — Von Orangenblüten, Thee und Kaffee wird diese Creme auf dieselbe Weise bereitet.

1144. Dunst-Creme von Schokolade. Man kocht $^3/_4$ Liter Sahne mit einer Stange Vanille auf, läßt sie zugedeckt erkalten, quirlt sie mit $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) in $^1/_4$ Liter Milch gut aufgelöster Schokolade, 200 Gr. Zucker, 2 ganzen Eiern, 10 Eidottern und einigen Körnern Salz zusammen, gießt sie durch ein Sieb, füllt sie in Becher oder in eine Form, und macht die Creme nach Angabe der vorigen Nummer gar.

1145. Dunst-Creme mit Karamel. Man lasse 70 Gr. gestoßenen Zucker auf dem Feuer unter immerwährendem Rühren schmelzen und sich rötlich färben, löse ihn mit ein wenig Wasser auf und koche ihn zu einem dünnen Sirup ein. Damit färbe man eine nach Nr. 1143 bereitete Vanille-Dunst-Creme-Masse, unter welche man nur 170—200 Gr. Zucker gemischt hat, gelblich und mache sie nach Angabe derselben Nummer gar.

IV. Cremes von Wein und Sahne ohne Stand.

1146. Citronen=Creme mit Sahne. Man vermische 4 gehäufte Eßlöffel voll Zucker mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 6—8 Eidottern, rühre die Mischung recht klar, löse sie mit etwa $^1/_3$ Liter Sahne auf und rühre das Ganze auf gelindem Feuer zu einer dicklichen glatten Creme ab. Wenn diese dem Kochen nahe ist und aufstößt, so setze man sie auf eine heiße Stelle. Dann schlage man das Weiße von 6 Eiern zu einem recht festen glatten Schnee, mische diesen nebst dem Safte einer Citrone nach und nach unter die heiße Creme, richte diese auf eine Schüssel an, lasse sie erkalten und garniere sie mit kleinen Biskuits oder Makronen und mit eingemachten Früchten. — Man kann diese Creme auch zur Füllung kleiner Kuchen, Omelettes ꝛc. anwenden.

1147. Vanille=Creme. 8—10 Eidotter rührt man mit $1^1/_2$ Eßlöffeln Mehl und 130 Gr. Zucker recht klar, fügt $^1/_3$—$^1/_2$ Liter Sahne, in welcher man vorher eine Stange Vanille ausgezogen hat, hinzu, und rührt hiervon auf gelindem Feuer eine dickliche Creme ab. Sobald die Creme aufstößt, setzt man sie auf eine heiße Stelle, wo sie nicht kochen kann. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu einem sehr festen Schnee, zieht diesen leicht unter die Creme, richtet diese auf eine Schüssel an, läßt sie erkalten und garniert sie wie die Creme in voriger Nummer oder verwendet sie zur Füllung von Kuchen ꝛc.

1148. Marasquin=Creme. Diese wird von $1^1/_2$ Eßlöffeln Mehl, 4 Eßlöffeln Zucker, 6—8 Eidottern, $^1/_2$ Liter Sahne und einem kleinen Glase Marasquin auf dieselbe Weise wie die Creme von Vanille in voriger Nummer bereitet. Der Marasquin wird unter die Creme gemischt, ehe man den Schnee darunterzieht.

1149. Makronen=Creme. Man bereite diese nach Angabe der Nr. 1147 von $1^1/_2$ Eßlöffeln Mehl, 130 Gr. Zucker, 70 Gr. bitteren Makronen, 8 Eidottern, $^1/_2$ Liter Sahne und dem Schnee der 8 Eiweiße. Die Makronen werden zerbröckelt und mit der Creme abgerührt.

1150. Crême brulée. Man bereitet eine Creme nach Nr. 1147 und 1149 und richtet sie auf eine Schüssel oder in eine Assiette an. Dann läßt man 70 Gr. feingestoßenen Zucker unter immerwährendem Rühren auf dem Feuer schmelzen und sich rötlich färben, gießt ihn in langen Fäden über die Creme, durchmischt diese schnell mittelst einer Gabel mit dem noch weichen Karamel, streicht die Oberfläche der Creme glatt, bestreut sie mit feinem Zucker, beträufelt sie mit Arrak, hält eine glühende Schaufel darüber und läßt den Zucker bräunlich glasieren, oder man brennt mit einem glühenden Eisen Figuren in den Zucker.

1151. Creme von Schokolade. 6—8 Eidotter rührt man mit 130 Gr. Zucker, einem Eßlöffel Mehl und 130 Gr. geriebener oder in

wenig Milch aufgelöster Schokolade recht klar, fügt etwa 1/2 Liter Sahne hinzu, rührt dies auf gelindem Feuer, bis es einmal aufkocht, läßt die Creme einige Augenblicke sich abkühlen und vermischt sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen.

1152. **Citronen-Creme mit Wein.** 8 Eidotter rührt man mit anderthalb Eßlöffeln Mehl, 200—270 Gr. Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Safte einer Citrone recht klar, fügt eine halbe Flasche weißen Wein, Malaga oder Madeira hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine Creme ab und vermischt diese nach einigen Augenblicken der Abkühlung mit dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen.

1153. **Punsch-Creme.** Man bereite sie ebenso wie die Creme in der vorhergehenden Nummer; man nehme jedoch etwas weniger Wein und dafür feinen Rum oder Arrak dazu.

1154. **Apfelsinen-Creme.** 8 Eidotter vermische man mit 200 bis 250 Gr. gestoßenem Zucker, anderthalb Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, dem Safte von einer Citrone und 2 Apfelsinen und 1/2 Liter weißem Wein, schlage oder rühre die Mischung auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen, lasse sie einige Augenblicke sich abkühlen und ziehe den recht steifen Schnee von 6 Eiweißen leicht darunter. — Man kann auch statt des Weines Sahne zu dieser Creme nehmen.

1155. **Erdbeer-Creme.** Man rühre 6 Eidotter mit 1 1/2 Eßlöffeln Mehl recht klar, füge 200—230 Gr. gestoßenen Zucker und 1/4 Flasche weißen Wein hinzu, mische alles gut miteinander und rühre es auf gelindem Feuer zu einer glatten Creme ab. Vorher habe man etwa 1/2 Liter Erdbeeren durch ein feines Sieb gestrichen. Man rühre nun das Erdbeermus mit der Creme zusammen, lasse diese wieder siedendheiß werden, färbe sie mit Cochenille oder Kermessaft rot, und vermische sie mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. — Auf dieselbe Weise bereitet man eine Himbeer- und Stachelbeer-Creme.

V. Verschiedene Cremes mit Stand.

1156. **Wein-Creme.** 1/4 Flasche weißen Wein quirle man mit 8 Eidottern und dem Safte einer Citrone recht klar, gieße die Mischung durch ein Sieb, füge 200—250 Gr. Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, und schlage das Ganze auf gelindem Feuer mit einer Drahtrute so lange, bis es einen dicken Schaum bildet und einmal aufstößt. Man mische nun 20 Gr. aufgelöste Hausenblase oder Agar-Agar, oder 40 Gr. Schwartenstand oder 30—40 Gr. aufgelöste Gelatine nebst dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern unter die heiße Creme, fülle sie in eine Form, lasse sie auf dem Eise erstarren und stürze sie, nachdem man die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten und abgetrocknet hat, auf eine Schüssel. Nach Belieben kann

man die gestürzte Creme mit kleinen Biskuits oder eingemachten Früchten garnieren.

1157. Creme von Champagner, Malaga und Madeira. Diese Cremes werden ebenso bereitet wie die Wein-Creme in der vorigen Nummer. Zur Champagner-Creme nehme man keine abgeriebene Citronenschale und hebe den Geschmack der Creme durch etwas mehr Citronensaft.

1158. Creme von Apfelsinen. Man quirlt 2 ganze Eier und 8 Eidotter mit einer reichlichen Viertelflasche weißem Wein und dem Safte von 2 Apfelsinen und einer Citrone zusammen, gießt dies durch ein Sieb, fügt 230—270 Gr. Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu, schlägt dies auf dem Feuer zu einem dicken Schaum bis zum Aufkochen desselben, setzt 20 Gr. aufgelöste Hausenblase oder nach Verhältnis Gelatine, Agar-Agar oder Schwartenstand (siehe Bemerkung über Gallertstoffe) hinzu, vermischt die heiße Creme mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise fest werden.

1159. Creme à la Nesselrode. Man rühre ¼ Liter Sahne mit 4—6 Eidottern und etwa 250 Gr. Zucker auf dem Feuer zu einer Creme ab, vermische diese mit ½ Pfund (250 Gr.) Kastanien, welche geschält, abgebrüht, mit einer Stange Vanille in wenig Milch weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen sind (siehe Nr. 1134), füge 40 Gr. aufgelöste Gelatine hinzu, färbe die Creme mit etwas nach Nr. 1145 bereitetem Karamel bräunlich, setze sie auf Eis, rühre sie kalt, vermische sie mit etwas Marasquin, 100 Gr. gereinigten Sultanrosinen, 70 Gr. Korinthen und 30 Gr. würfelig geschnittenem Citronat, rühre die Creme, bis sie anfängt dick zu werden, mische dann schnell ½ Liter geschlagene Sahne darunter, fülle sie in eine Form und lasse sie steif werden. Dazu gebe man geschlagene Sahne, welche mit Zucker und Marasquin vermischt ist.

1160. Reis-Creme à la Princesse. Man lasse ½ Pfund (250 Gr.) Reis in Wasser einmal aufkochen, spüle ihn mit kaltem Wasser ab, koche ihn in ¾ Liter Milch mit einer Stange Vanille auf sehr gelindem Feuer langsam weich, thue 200—270 Gr. Zucker daran, lasse ihn damit noch eine Viertelstunde auf einer heißen Stelle dünsten, stelle ihn zurück und lasse ihn unter öfterem Umrühren beinahe erkalten. Dann schlage man ½ Liter Sahne recht steif, mische ein wenig davon nebst einem Glase Marasquin und 20 Gr. aufgelöster Hausenblase oder 30 Gr. aufgelöster lauwarmer Gelatine unter den Reis, setze ihn auf Eis, rühre ihn behutsam, damit er nicht zerrührt wird, so lange, bis er anfängt, sich zu verdicken, vermische ihn hierauf mit der übrigen geschlagenen Sahne, füge auch noch Zucker hinzu, wenn die Reis-Creme nicht süß genug sein sollte, fülle sie in eine Form und lasse sie auf dem Eise oder an einem kalten Orte fest werden. Man halte die Form alsdann einige Augenblicke in warmes Wasser, trockne sie schnell ab, stürze die Creme auf eine Schüssel,

garniere sie mit eingemachten Früchten und gebe eine auf folgende Weise bereitete Sahnen=Sauce dazu: Ein wenig Sahne koche man mit etwas Zucker und Vanille auf, lasse sie zugedeckt eine Viertelstunde an der Seite des Feuers ziehen, legiere sie mit einigen Eidottern, gieße sie durch ein Sieb, lasse sie erkalten und vermische sie mit ein wenig geschlagener Sahne. Man kann auch eine kalte Frucht=Sauce dazugeben, welche man auf folgende Weise bereitet: Frische Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker und etwas weißem Wein vermischt.

1161 Reis=Creme à la Piemontaise. Man kocht 200 Gr. Reis mit 3/4 Liter Sahne und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone weich, thut 130 Gr. Zucker daran und läßt ihn unter öfterem Umrühren verkühlen. Von 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, Citronenzucker, dem Safte einer Citrone, 200 Gr. Zucker und 1/4 Flasche weißem Wein schlägt man auf gelindem Feuer eine steife Creme ab und läßt diese ebenfalls verkühlen. Dann vermischt man den Reis mit etwa 30 Gr. aufgelöster lauwarmer Gelatine und ein wenig von der Creme, setzt ihn auf Eis, rührt ihn behutsam, bis er sich verdicken will, mischt nach und nach die Wein=Creme darunter, füllt die Reis=Creme schichtweise mit eingemachten Früchten in eine Form und läßt sie erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit eingemachten Früchten. Dazu giebt man nach Belieben einen kalten Chaudeau nach Nr. 127.

XIX. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Backwerke.

Bei allem Backwerk ist besonders darauf zu achten, daß der Ofen die richtige Hitze habe, und es gehört hierzu einige Erfahrung. Blätterteig bedarf zum Backen eines heißen Ofens, während Kuchen, die aufgehen sollen nur bei mäßiger Hitze gebacken werden. Man probiere die Temperatur des Ofens vor dem Backen, indem man ein Stück weißes Papier auf die innere Ofenplatte legt; wird es bald braun, so paßt die Hitze für Kuchen, bei welchen in den Rezepten ein heißer Ofen vorgeschrieben wird, wird hingegen das Papier langsam gelbbraun, so ist das mäßige Hitze. Für vorgeschriebene sehr gelinde Ofenwärme darf das Papier nur langsam gelb werden. —

Nie backe man direkt auf der Ofenplatte, wenn diese von unten erhitzt wird, sondern stelle jeden Kuchen auf einen Dreifuß oder Backstein. Sollte

der Kuchen trotzdem von unten zu braun werden, so streue man etwas Asche auf die Platte wodurch die Hitze sofort nachläßt.

Alle Backwerke, welche mit Hefe bereitet werden, müssen lauwarm eingerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt werden. Die Preßhefe ist der flüssigen Bierhefe im allgemeinen vorzuziehen. Man löst sie in lauwarmem Wasser oder Milch auf. Will man wissen, ob ein Kuchen gar ist, was nie ganz genau durch die Zeit zu bestimmen ist, so nehme man ein glattgeschnittenes Hölzchen in der Stärke einer Stricknadel und steche damit in den Kuchen. Bleibt das Hölzchen trocken, so ist der Kuchen durchgebacken, bleibt hingegen etwas Teig an dem Hölzchen kleben, so muß er noch backen.

Viele Backwerke werden der Verzierung oder des Wohlgeschmacks wegen mit einer Glasur (Glace oder Zuckerguß) überzogen. Die verschiedenen Arten derselben mögen hier den Rezepten zur Bereitung der Backwerke vorangehen, wobei noch zu bemerken ist, daß der Zucker, welchen man dazu verwendet, von bester Beschaffenheit sehr trocken und außerordentlich feingestoßen und gesiebt sein muß.

1162. Weiße Zuckerglasur. (Glace royale.) — **Spritzglasur.** Ein ½ Pfd. (250 Gr.) sehr feingesiebten Zucker rührt man mit etwas Eiweiß in einem porzellanenen Napfe mittelst eines weißen Holzlöffels zu einem nicht zu dünnen Brei an, und rührt diesen, nach und nach zwei Theelöffel voll Citronensaft hinzufügend, ohne Unterbrechung so lange, bis er schneeweiß, recht schaumig und sehr dickflüssig ist. Mit dieser Glasur bestreicht man die zu glasierenden Torten und Kuchen messerrückendick und recht glatt, setzt diese auf einen Augenblick in einen mäßig heißen Ofen, damit die Oberfläche der Glasur schönen Glanz erhält, und läßt sie dann an der Luft vollends trocknen. — Will man diese Glasur zum Bespritzen der Torten u. s. w. anwenden, so rührt man sie gleich anfänglich ein wenig dicker ein, als die, welche nur zum Glasieren bestimmt ist, und rührt und schlägt sie mit dem Holzlöffel so lange, bis sie so steif ist, daß jede Verzierung, die man davon mittelst einer Papierdüte auf den zu verzierenden Gegenstand spritzt, ohne nur im geringsten breit zu fließen, in der gegebenen Form stehen bleibt. — Man kann dieser Glasur verschiedenen Geschmack geben, indem man sie entweder mit etwas Marasquin oder Vanille-Liqueur, oder mit ein wenig Saft oder Mark von Früchten (letzteres muß durch ein sehr feines Sieb gestrichen sein), als: Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Pfirsichen und Aprikosen, vermischt. Die Farbe der Glasur von roten Früchten erhöht man durch den Zusatz von ein wenig aufgelöster Cochenille (Nr. 39). Will man diese Glasur von Citronen oder Apfelsinen bereiten, so vermischt man sie mit ein wenig Saft dieser Früchte und färbt sie mit der auf Zucker abgeriebenen und sehr fein gepulverten Schale derselben gelb. Unter allen Umständen jedoch muß die Glasur dickflüssig und luftig sein.

1163. Wasserglasur. Sehr feingestoßenen und gesiebten Zucker rührt man mit kaltem Wasser zu einem dickflüssigen Brei an, erwärmt diesen unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde, bestreicht damit die zu glasierenden Gegenstände messerrückendick und stellt letztere auf einen Augenblick in den mäßig heißen Ofen, daß die Oberfläche der Glasur trockne und Glanz erhalte. Läßt man den mit der Glasur überstrichenen Kuchen zu lange im Ofen stehen, oder ist dieser zu heiß, so fließt die Glasur ab, oder wird nach dem Erkalten weißfleckig und unansehnlich. — Zu verschiedenen Backwerken nimmt man statt des gewöhnlichen Wassers Rosen- oder Orangenblütenwasser zu dieser Glasur.

1164. Punschglasur. Den sehr feingesiebten Zucker (Puderzucker) rührt man mit feinem Rum, Citronensaft und einigen Tropfen Wasser zu einem dickflüssigen Brei an und erwärmt diesen sehr schwach, ehe man die zu glasierenden Kuchen damit bestreicht.

1165. Citronenglasur. — Apfelsinenglasur. Den feinen Puderzucker rührt man mit der auf Zucker abgeriebenen, mit einem Messer davon abgeschabten und in einem Mörser sehr feingeriebenen Schale einer Citrone oder Apfelsine und ein wenig Citronen- oder Apfelsinensaft zu einem dickflüssigen Brei an und erwärmt diesen sehr gelinde, ehe man die Kuchen damit glasiert. Die glasierten Kuchen müssen zum Abtrocknen auf einen Augenblick in einen mäßig heißen Ofen gesetzt werden (s. Nr. 1163).

1166. Erdbeerglasur, Himbeerglasur. Man rührt den feinen Puderzucker mit etwas Erdbeer- oder Himbeersaft zusammen. Die Glasur muß die Konsistenz einer ziemlich dicken Sauce haben; man erwärmt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde und gebraucht sie augenblicklich, weil sie sehr rasch trocknet.

1167. Kaffeeglasur. Hierzu kocht man von etwa 50 Gr. gemahlenen Kaffeebohnen etwa eine halbe Obertasse voll sehr starken Kaffee, läßt diesen erkalten und rührt den Puderzucker damit zu einem dickflüssigen Brei an. Diese Glasur muß gleich denen in den vorstehenden Nummern schwach erwärmt werden, ehe man die zu glasierenden Kuchen damit bestreicht. — Will man die Kaffeeglasur weiß haben, so nimmt man zum Anrühren des Zuckers eine Abkochung von frischgebrannten ganzen Kaffeebohnen in siedendem Wasser.

1168. Glace fontande. Schmelzende Glasur. Von allen Zuckerglasuren, welche man zum Bestreichen der Kuchen anwendet, ist diese die delikateste, und bietet den Vorteil dar, daß man sie vorrätig halten kann. Die Bereitung derselben ist ziemlich einfach: Man schlägt etwa 1 Pfund (500 Gr.) Zucker in kleine Stücke, thut diese in eine Kasserolle, gießt ungefähr 1/2 Liter Wasser hinzu, läßt den Zucker sich auflösen, setzt ihn auf das Feuer, nimmt den aufsteigenden Schaum von dem Zucker ab und läßt ihn soweit einkochen, daß, wenn man einen Löffel darein taucht, der von demselben abfließende Zucker nach dem Erkalten des schräg gehaltenen

Löffels als ein dicker, klebriger Tropfen daran hängen bleibt. Nun nimmt man die Kasserolle vom Feuer, setzt sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser, oder, noch besser, auf Eis und läßt sie ganz ruhig so lange stehen, bis der Zucker abgekühlt ist. Jetzt rührt man ihn mit einem Holzlöffel, bis er schneeweiß und recht dick geworden ist, und thut ihn zur Aufbewahrung in ein Näpfchen. Will man Gebrauch von dieser Glasur machen, so thut man etwas davon in eine kleine Kasserolle, fügt, je nachdem man ihr diesen oder jenen Geschmack geben will, entweder ein wenig Citronen- oder Apfelsinensaft und etwas feingepulverten Citronen- oder Apfelsinenzucker, oder ein wenig Himbeersaft oder Marasquin oder Rum, oder ein wenig recht starke Kaffee-Essenz hinzu, rührt die Glasur auf dem Feuer, bis sie ein wenig warm geworden ist, bestreicht mit derselben die zu glasierenden Kuchen und stellt letztere auf einen Augenblick in den warmen Ofen, damit die Oberfläche der Glasur trockne.

1169. Schokoladenglasur mit Eiweiß. Man zerstückelt die Schokolade, thut sie in einen Porzellannapf, läßt sie in einem warmen Ofen erweichen, fügt etwa halb soviel Puderzucker, als Schokolade, hinzu, rührt dies recht klar und mischt nach und nach unter stetem Rühren soviel Eiweiß darunter, daß eine dickflüssige Glasur gebildet wird. Die mit dieser Glasur bestrichenen Kuchen setzt man zum Abtrocknen auf einen Augenblick in den mäßig heißen Ofen.

1170. Gekochte Schokoladenglasur. ½ Pfund (250 Gr.) feinen Zucker schlage man in sehr kleine Stücke, thue ihn in eine kleine Kasserolle, gieße 1½ Weinglas kalten Wassers darüber, lasse den Zucker sich auflösen, setze ihn dann aufs Feuer, lasse ihn kochen, füge 100 Gr. feine Vanille-Schokolade, die man im Ofen erweicht und mit einigen Tropfen Wasser recht klar gerührt hat, hinzu, und lasse das Ganze so lange kochen, bis sich, wenn man ein wenig davon zwischen den Daumen und den Zeigefinger nimmt und die Finger auseinander sperrt, ein starker Faden bildet. Man nehme nun die Glasur vom Feuer, lasse sie einige Augenblicke sich abkühlen und tabuliere sie, d. h. man tauche einen kleinen Holzlöffel in die Glasur und reibe das, was daran haften bleibt, mit dem Rücken des Löffels gegen die Wand der Kasserolle über der Fläche der Glasur, tauche den Löffel von Zeit zu Zeit wieder in die Glasur, und fahre mit dem Reiben derselben gegen die Wand der Kasserolle so lange fort, bis die Glasur halb verkühlt ist und sich auf der Oberfläche derselben eine sehr feine, kaum sichtbare glänzende Kruste bildet. Man tauche jetzt die zu glasierenden kleinen Kuchen, Biskuits ꝛc. schnell in die Glasur, lege sie auf ein Blech, setze endlich die glasierten Kuchen, damit sie Glanz bekommen, auf einen Augenblick in den heißen Ofen und lasse sie dann erkalten. Große Kuchen und Torten stelle man auf einen Rost von Draht und übergieße sie in einem Zuge mit der Glasur, so daß sie überall damit bedeckt werden. — Die Glasur muß nach dem Erkalten trocken und

spiegelblank sein und darf deshalb weder zu wenig, noch zu dick eingekocht werden. Um damit sicher zu gehen, mache man von der Glasur, ehe man mit derselben die Kuchen überzieht, eine kleine Probe. Wird diese nach dem Erkalten nicht trocken, so muß die Glasur noch ein wenig eingekocht und noch einmal tabuliert werden; ist die Glasur hingegen nach dem Erkalten zwar trocken, aber glanzlos, so ist sie entweder zu dick eingekocht oder schon zu kalt geworden und muß mit ein wenig Wasser verdünnt und noch einmal gekocht und tabuliert werden. — Zu bemerken ist noch, daß man während des Kochens der Schokoladenglasur sehr achtgeben muß, daß sie nicht überlaufe, wozu sie sehr geneigt ist.

1171. **Schneeglasur.** Der Eiweißschnee, welchen man zu dieser Art Glasur anwendet, darf nicht ganz steif geschlagen sein. Man bestreicht mit demselben mittelst eines Pinsels das zu glasierende Backwerk, streut sehr feinen Zucker darüber, besprengt diesen mittelst des Pinsels mit ein wenig kaltem Wasser, setzt das Backwerk, nachdem der Zucker geschmolzen ist, in den mäßig heißen Ofen und läßt es so lange backen, bis es gar und die Glasur schön gelb, glänzend und croquant ist.

1172. **Braune Spiegelglasur.** Diese wird nur bei den Backwerken von Blätterteig angewendet. Man bestäubt den beinahe gargebackenen Kuchen mit sehr feingesiebtem Zucker und läßt ihn noch so lange in dem heißen Ofen stehen, bis der Zucker geschmolzen und spiegelblank ist.

1173. **Grobzucker, Hagelzucker.** Man gebraucht diesen Zucker zum Bestreuen mancher Backwerke und bereitet ihn auf folgende Weise: Man stößt Zucker in einem Mörser nicht zu fein, thut ihn in ein Sieb und siebt den feinen Staub davon ab. Den im Siebe zurückgebliebenen Zucker siebt man durch einen Durchschlag mit nicht zu kleinen Löchern, so daß die größeren Stücke darin zurückbleiben. Die durch die Löcher des Durchschlages gegangenen Zuckerkrümelchen, von denen man mittelst eines feinlöcherigen Durchschlages noch die feinsten Teile absieben muß, nennt man Hagelzucker, weil sie kleinen Hagelkörnern ähnlich sind, oder auch Grobzucker.

1174. **Blätter-Torte mit Erdbeeren oder Himbeeren.** Man bäckt von Blätterteig (siehe Nr. 819) einen Vol-au-vent nach Angabe der Nr. 831, bestreut ihn, wenn er gargebacken ist, mit feinem Zucker, und läßt ihn im Ofen spiegelblank werden. Dann schlägt man dicke süße Sahne zu einem steifen Schaum, vermischt sie mit Zucker, füllt damit und mit verlesenen Erdbeeren oder Himbeeren, welche mit Zucker gemengt sind, schichtweise die erkaltete Torte und garniert sie zierlich mit Erdbeeren oder Himbeeren.

1175. **Apfel-Torte.** Äpfel werden geschält, geviertelt, von den Kerngehäusen befreit, in feine Scheiben geschnitten, wie zur Äpfel-Charlotte in Nr. 962 gekocht und nach Belieben mit Aprikosen-Marmelade oder mit gereinigten Korinthen oder Citronenzucker vermischt. Dann

rolle man Blätterteig von halber Fingerdicke aus, schneide daraus eine runde Platte von der Größe, wie man die Torte haben will, und schneide diese noch einmal anderthalb Finger breit vom Rande entfernt rund aus. Man lege den großen Ring, welcher durch diesen Ausschnitt entstanden ist, behutsam bei Seite, rolle die zurückgebliebene runde Platte dünner aus, so daß sie die vorige Größe wieder erreicht, lege sie glatt auf ein angefeuchtetes Blech, bestreiche sie mit Ei und belege sie anderthalb Finger dick mit den erkalteten Äpfeln, doch so, daß am Rande hinreichender Raum für den großen Ring bleibt. Den Abfall des Teiges rolle man zu der Dicke eines starken Messerrückens aus, schneide davon halbfingerbreite Streifen von der Länge, daß sie über die Torte reichen, flechte damit ein Gitter über die Torte und drücke dabei die Enden der Streifen fest an den Teig des leer gebliebenen Randes. Wenn dies geschehen ist, bestreiche man den Rand noch einmal mit Ei, lege den großen Ring glatt darüber, schneide den Teig, welcher unten hervorragt, ringsum ab, bestreiche die ganze Torte mit Ei, zacke den Rand nach Belieben ringsum aus, zeichne mit der Spitze eines Messers durch leichte Einschnitte Figuren in den Rand, backe die Torte im mäßig heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe, bestreue sie, wenn sie beinahe gar ist, mit feinem Zucker, und lasse sie vollends garbacken und recht blank glasieren. Sollte der Ofen nicht heiß genug sein, um den Zucker zu schmelzen, so halte man eine glühende Schaufel so lange über die Torte, nachdem dieselbe gargebacken und aus dem Ofen genommen, bis sie spiegelblank ist.

1176. **Englische Mandel=Blätter=Torte.** Ein halbes Pfund (250 Gr.) süße und 8 Stück bittere Mandeln werden abgezogen und mit ein wenig Eiweiß sehr fein gestoßen. Dann rühre man $1/4$ Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, vermische sie mit Mandeln, füge 4 Eidotter, 130 Gr. Zucker, eine Prise Salz, 20 Gr. feingehackte kandierte Orangenblüten, 70 Gr. feingehackte bittere Makronen, 70 Gr. gereinigte Sultanrosinen, ebensoviel Korinthen, etwas feinwürfelig geschnittenen Citronat, gestoßenen Zimt, Citronenzucker, geriebene Muskatnuß, etwas Rum und Madeira, auch nach Belieben einige würfelig geschnittene Äpfel hinzu, mische alles gut zusammen, streiche diese Masse wie die Äpfel in voriger Nummer auf eine Blätterteig=Platte, flechte ein Gitter darüber, lege einen Rand herum, und beendige und backe die Torte nach Angabe der vorigen Nummer.

1177. **Blätter=Torte mit Crême pâtissière.** 70 Gr. Mehl, 6 Eidotter und 130 Gr. Zucker werden mit einem halben Liter Sahne klargerührt und mit 70 Gr. frischer Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt, unter welchen man noch Citronenzucker und 70—100 Gr. halb süße, halb bittere Makronen mischt. — Dann rollt man Blätterteig etwas dünner wie zur Äpfel=Torte in Nr. 1175 aus, schneidet daraus zuerst einen 2 Finger breiten Ring von der Größe, welche die Torte erhalten

soll, rollt dann den übrigen Teig noch etwas dünner aus, legt ihn glatt auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht ihn mit Ei, legt den Ring glatt darauf, schneidet den unten hervorragenden Teig ringsum ab, bestreicht die Torte mit Ei, verziert den Ring durch leichte Einschnitte mit dem Messer, bäckt die Torte im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker, glasiert sie im Ofen, nimmt sie heraus, drückt den Teig in der Mitte leicht nieder, füllt die Creme, welche mit ein wenig Sahne verdünnt werden muß, wenn sie zu dick geworden sein sollte, in die Torte, bestreut sie mit Zucker und läßt sie noch ein wenig backen. Nach dem Erkalten verziert man die Torte mit Blättern ꝛc., welche man mit einem Ausstecher aus dünnausgerolltem Blätterteig gestochen, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen gebacken und mit Zucker im Ofen glasiert hat, und mit eingemachten Früchten.

1178. Tausendblätter-Torte. Man rollt den Blätterteig messerrückendick aus und schneidet daraus 6, 8 oder mehr gleichgroße runde Platten von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt sie glatt auf angefeuchtete Bleche, bestreicht sie mit Ei, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit der Spitze eines Messers, damit sich der Teig beim Backen nicht aufbläht, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit feinem Zucker und glasiert sie im Ofen schön blank. Dann legt man diese Platten mit dick dazwischen gestrichener Aprikosen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade übereinander. Die oberste Platte muß besonders schön gebacken sein und kann auch vor dem Backen nach dem Bestreichen mit Ei durch leichte Einschnitte mit der Spitze des Messers, oder durch Belegen mit Verzierungen aus sehr dünn ausgerolltem Blätterteig geschmückt werden. Man kann auch die Platten in verschiedenen Größen backen, sie nach ihrer Größe abgestuft mit dazwischen gestrichener Frucht-Marmelade zusammensetzen und die leer gebliebenen Ränder der Platten mit eingemachten Früchten verzieren. — Ebenso kann man die Mitte einer jeden Platte, die untere und obere ausgenommen, vor dem Backen mit einem Ausstecher von dem Durchmesser eines Trinkglases ausstechen und die Höhlung nach der Zusammensetzung der Torte mit geschlagener Sahne ausfüllen.

1179. Reis-Torte mit Citronen. Man schneidet die dünnabgeschälte Schale einiger Citronen feinstiftig und kocht sie in Wasser weich; dann koche man ½ Pfund (250 Gr.) gereinigten Reis in vielem Wasser langsam halbweich, gieße ihn in einen Durchschlag, spüle ihn in vielem kalten Wasser gut ab und lasse ihn recht trocken abtropfen, thue ihn dann in eine Kasserolle, in welcher man ½ Pfund (250 Gr.) Zucker mit etwas Wein ganz kurz eingekocht hat, thue die Citronenschale und den Saft einiger Citronen dazu und lasse den Reis auf sehr gelindem Feuer eine halbe Stunde langsam dünsten, nehme ihn vom Feuer und lasse ihn erkalten. Zugleich backe man von dünnausgerolltem Blätter-

zeig eine leere Torte wie in Nr. 1177, fülle sie mit dem Reis und verziere sie reich mit eingemachten Früchten.

1180. **Reis-Torte mit Apfelsinen.** Diese wird ebenso bereitet wie die Reis-Torte in voriger Nummer, doch mische man an Stelle der feinstiftig geschnittenen Citronenschale ebenso geschnittene Apfelsinenschale, und außer dem Citronensaft auch noch den Saft einer Apfelsine unter den Reis, und verziere die Torte statt mit eingemachten Früchten mit sauber geschnittenen, gezuckerten Apfelsinenscheiben.

1181. **Stachelbeer-Torte.** Ein Pfund (500 Gr.) unreife, von Blüten und Stielen gereinigte Stachelbeeren werden in kochendem Wasser blanchiert und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann kocht man ein halbes Pfund (250 Gr.) in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit ein wenig Wasser, einem Stück Zimt und Citronenschale zu einem dicken Sirup und läßt darin die Stachelbeeren eine halbe Stunde auf sehr gelindem Feuer ganz langsam nur ziehen, nicht kochen. Sollten sie alsdann viel Saft von sich gegeben haben, so läßt man die Stachelbeeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Saft kurz ein und vermischt ihn wieder mit den Stachelbeeren. Nach dem Erkalten füllt man sie in eine Torte, welche man von Blätterteig wie in der Nr. 1177 blind abgebacken hat.

1182. **Kleine Apfel-Torten.** Man rollt Blätterteig gut messerrückendick aus, sticht daraus mit einem runden Ausstecher von dem Durchmesser eines gewöhnlichen Trinkglases runde Böden und diese mit einem kleineren Ausstecher noch einmal aus, so daß daraus Ringe entstehen, welche man vorläufig beiseite legt. Die Teigabfälle drückt man leicht zusammen, rollt den Teig wiederum messerrückendick aus und sticht daraus mit dem größeren Ausstecher ebenso viele Böden aus, als man Ringe hat, legt sie 2 Finger breit voneinander entfernt auf ein angefeuchtetes Backblech, bestreicht sie mit Ei und legt auf jeden Boden ein Häufchen Äpfel, wie man solche nach Anweisung der Nr. 1175 zu einer großen Apfel-Torte zubereitet hat. Dann schneidet man aus dem übrigen dünnausgerollten Teige federkielbreite, etwa fingerlange Streifen, legt 6—8 solcher Streifen sternartig über jedes Törtchen, drückt sie an den Teig der Böden ein wenig fest an, bestreicht sie mit Ei, legt die Ringe darüber, drückt auch diese ein wenig an, bestreicht die ganzen Törtchen mit Ei, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, streut feinen Zucker darüber und läßt sie im heißen Ofen blank glasieren.

1183. **Minced Pies.** (Sprich: Minz Peis.) Zu diesem sehr wohlschmeckenden Törtchen hacke man etwa 1 Pfund (500 Gr.) Rindernierentalg, welcher von allen Häuten befreit ist, sehr fein, vermische ihn mit ungefähr einem halben Pfund (250 Gr.) gekochter, erkalteter und feingehackter frischer Rinderzunge oder Rinder- oder Kalbsbraten, füge etwa $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) geschälte, feingehackte Äpfel, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) gutgereinigte, ausgekernte und zerschnittene große Rosinen, ebensoviel Korinthen, 70 Gr.

würfelig geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale, Muskatblüte, Zimt, Zucker, gestoßene Nelken und Ingwer, etwas Citronensaft, Rum und Madeira hinzu, mische alles gut untereinander, thue die Masse in einen irdenen Topf und verdecke denselben gut. An einem kalten Orte verwahrt, erhält sich diese Masse 8—14 Tage vollkommen gut. Will man die Kuchen davon bereiten, so rolle man den nach Nr. 819 angefertigten Blätterteig messerrückendick aus, steche davon, wie zu den Apfel-Torten in voriger Nummer, zuerst Ringe, von dem Durchmesser eines kleinen Trinkglases aus, rolle den übrigen Teig noch dünner aus, steche von demselben ebenso viele runde Platten als Ringe, ebenso groß als diese und eine gleiche Anzahl etwas größerer runder Platten aus, lege die kleineren Platten in einiger Entfernung voneinander auf ein angefeuchtetes Backblech oder in kleine flache Tartelettes-Formen, bestreiche sie leicht mit Ei, lege auf jede Platte ein Häufchen von der Masse, decke die größeren Platten, in deren Mitte man ein Loch von der Größe eines 10Pfennigstückes ausgestochen hat, über die Häufchen, drücke sie leicht an die darunterliegenden Platten, bestreiche sie mit Ei, lege die Ringe darüber, drücke auch diese leicht an, bestreiche die Kuchen mit Ei, backe sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreue sie mit feinem Zucker, glasiere sie im Ofen recht glänzend und gebe sie recht heiß auf die Tafel. Im Augenblicke des Auftragens gieße man ein wenig feinen Rum oder Arrak durch die Öffnungen in die Kuchen hinein und zünde denselben an.

1184. Törtchen von Blätterteig mit Schlagsahne. Man sticht von Blätterteig, der etwa thalerdick ausgerollt ist, mit einem Ausstecher von ungefähr 6½ Centimeter Durchmesser und einem zweiten kleineren Ausstecher Ringe aus, rollt den übrigen Teig ziemlich dünn auseinander, sticht davon Böden aus, welche ein wenig, wenn auch nur unbedeutend, größer sein müssen, als die Ringe, legt die Böden auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech in einiger Entfernung voneinander, bestreicht sie leicht mit Ei, legt die Ringe darauf, bestreicht sie behutsam, ohne die Seiten des Teiges zu berühren, mit Ei, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie im Ofen. Wenn die Törtchen halb erkaltet sind, höhlt man die Mitte derselben aus und füllt sie nach dem gänzlichen Erkalten mit steifgeschlagener süßer Sahne, welche man mit Zucker vermischt und mit feingestoßener und gesiebter Vanille oder Marasquin gewürzt hat. Auch kann man gezuckerte Erdbeeren obenauf legen.

1185. Törtchen von Blätterteig mit Creme und Konfitüren. Die Törtchen, welche man nach Angabe der vorigen Nummer angefertigt hat, werden mit einer Creme nach Nr. 1146 oder 1147 gefüllt und mit eingemachten Kirschen, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee garniert.

1186. Tartelettes von Mandeln. Man lege kleine blecherne Tartelettesformen mit ganz dünn ausgerolltem Blätterteig glatt aus.

Dann stoße man 1/4 Pfund (125 Gr.) süße und 6 Stück bittere, abgezogene Mandeln mit ein wenig Eiweiß fein, rühre sie mit 1/4 Pfund (125 Gr.) feingestoßenem Zucker und Citronenzucker, 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu einer dickflüssigen Masse, fülle die Formen damit, lege oben auf jede Form ein kleines Carreau von Blätterteig, bestreiche dasselbe mit Ei, streue Zucker darüber und backe die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1187. **Fanschonetten.** Man vermischt 100 Gr. feingestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere sein können, mit 30 Gr. Mehl, 130 Gr. Zucker, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und etwa 1/4 Liter Milch, rührt das Ganze recht klar, fügt ein walnußgroßes Stück Butter und ein paar Körner Salz hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine Creme ab und läßt diese erkalten. Dann legt man kleine blecherne oder kupferne Tartelettes-Formen mit dünnausgerolltem Blätterteig aus, füllt sie mit der Creme und bäckt die Kuchen im gelind heißen Ofen. Wenn sie gar sind, nimmt man die Kuchen aus dem Ofen, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestreut sie mit feinem Zucker, bespritzt sie mittelst eines Pinsels mit ein wenig Wasser, setzt sie wieder in den Ofen, läßt sie noch so lange backen, bis die Glasur glänzend und trocken geworden ist, nimmt sie dann aus den Formen und tischt sie warm oder kalt auf.

1188. **Florentins.** Man setze 2 1/4 Liter Milch auf das Feuer, gieße ein wenig Essig daran und lasse sie gerinnen, gieße sie in ein Tuch, lasse den Käse recht trocken ablaufen und streiche ihn durch ein feines Sieb. Dann rühre man 1/4 Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, füge nach und nach unter fortgesetztem Rühren 6 Eidotter, 130—200 Gr. Zucker, 10 Gr. feingestoßene bittere Mandeln, Citronenzucker und zuletzt den Käse hinzu, und mische alles gut untereinander. Nun lege man Tartelettes-Förmchen mit dünnausgerolltem Blätterteige aus, fülle sie mit der gerührten Masse, verziere sie auf der Oberfläche mit kleinen Blättchen 2c. von dünnausgerolltem Blätterteige, bestreiche die Verzierung mit Ei, stäube Zucker darüber und backe die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1189. **Mundtaschen.** Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt und an der vordern Seite gerade geschnitten. Dann bestreiche man die untere Seite des Teiges leicht mit Wasser, setze zwei Finger breit vom untern Rande entfernt mit gehörigen Zwischenräumen kleine walnußgroße Häufchen Apfelmus, Himbeer-, Kirsch- oder Pflaumen-Marmelade auf den Teig, schlage die untere leere Seite des Teiges darüber, drücke den Teig über und zwischen der Füllung fest aneinander und steche die Kuchen halbmondförmig mit einem runden Ausstecher aus, oder schneide sie mit einem Backrädchen in dieser Form aus, lege sie auf ein Blech, schneide den Teig, soweit er ausgestochen ist, wieder gerade, und dressiere

auf diese Weise so viele Kuchen, als man nötig hat, bestreiche sie dann mit Ei, backe sie im gut heißen Ofen gar, bestreue sie mit Zucker und lasse sie im Ofen glasieren. — Man kann auch den Mundtaschen eine andere Form geben, wenn man den dünnausgerollten Blätterteig in etwa 8 Centimeter große Quadrate schneidet, diese leicht mit Ei bestreicht, auf die Mitte jedes derselben ein Häufchen Fruchtmus setzt, dann die 4 Ecken des Teiges nach dem Mittelpunkt überschlägt, die Kuchen mit Ei bestreicht, im heißen Ofen garbäckt und mit Zucker blank glasiert. Die wie zu der Blätter-Mandel-Torte in Nr. 1176 zubereitete Mandelfüllung eignet sich auch zur Füllung der Mundtaschen.

1190. Äpfel im Schlafrock. Man steche die Kerngehäuse kleiner Borsdorfer Äpfel aus, schäle die Äpfel glatt ab, mariniere sie mit Zucker, und Rum, und fülle sie mit eingemachten Kirschen, Aprikosen, oder gereinigten Korinthen. Dann rolle man Blätterteig dünn aus, schneide ihn in viereckige Stücke, hülle die Äpfel darin ein, tauche sie in Ei, wälze sie in feingehackten, mit gestoßenem Zucker vermischten Mandeln, setze sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammengedrückt ist, auf ein Blech und backe sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man kann auch lange, beinahe fingerbreite Streifen von dem Blätterteige schneiden, diese mit Ei bestreichen und mit denselben die Äpfel schneckenförmig, daß der Teig dabei ein wenig übereinander gelegt wird, bewickeln. Die auf letztere Art eingehüllten Äpfel bestreicht man mit Ei und glasiert sie, wenn sie beinahe gargebacken sind, mit feinem Zucker spiegelblank. (Siehe Nr. 1172.)

1191. Kanapees von Blätterteig. Man rolle den fertigen Blätterteig halbfingerdick aus, schneide ihn in 8 Centimeter breite Bänder und diese querdurch in einen halben Finger breite Stücke, lege diese etwa 8 Centimeter voneinander entfernt mit der Schnittseite auf ein Backblech *) und setze sie in einen heißen Ofen. Sobald die Kuchen breit auseinander getrieben sind und anfangen, sich zu färben, bestreue man sie mit feinem Zucker, lasse sie im Ofen blank glasieren und vollends garbacken, nehme sie gleich vom Bleche ab, lasse sie erkalten, bestreiche sie auf der unteren, nicht glasierten Seite mit Aprikosen-Marmelade oder Himbeer-Gelee, lege sie zu 2 und 2 zusammen und richte sie zierlich an.

1192. Batons royaux. Der Blätterteig wird dünn ausgerollt, glatt auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech gelegt und nach der Form des Bleches viereckig zugeschnitten. Dann rührt man sehr feingesiebten Zucker, unter welchen man auch feingestoßene und gesiebte Vanille mischen kann, mit Eiweiß zu einer dicken Glasur, bestreicht mit derselben die Blätterteig-Platte, schneidet diese mit einem in heißes Wasser getauchten

*) Auf die Schnittseite gelegt, wie es hier geschieht, geht der Blätterteig in der Ofenhitze nicht in die Höhe, sondern in die Breite.

Messer in fingerlange, etwa anderthalb Querfinger breite Streifen, und bäckt sie in sehr mäßiger Hitze zu gelblicher Farbe. Beim Abschneiden der Kuchen von dem Bleche sei man vorsichtig, damit man sie nicht zerbreche.

1193. Blätterbrezeln. Um diese zu formen, bediene man sich eines Brezel-Ausstechers von Blech, mit welchem man sie aus sehr dünn ausgerolltem Blätterteig aussticht. Dann bestreicht man sie mit Ei, legt sie mit der bestrichenen Seite in kleingehackte, mit Zucker vermischte Mandeln, oder in grobgestoßenen Zucker, von welchem sowohl der feine Staub, als auch die größeren Stücke abgesiebt sind, reihet sie dann, die bezuckerte Seite natürlich oben, auf ein Blech, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann die Brezeln auch, ohne sie bestrichen und bezuckert zu haben, auf ein Blech legen und mit einer Glasur, welche, wie in voriger Nummer, von feinem Zucker und Eiweiß dick angerührt ist, mittelst einer Papiertüte bespritzen. Dazu darf jedoch die Glasur nicht dünn gehalten sein, sonst läuft sie ab, und die Brezeln werden unsauber. Der Ofen, in welchem die glasierten Brezeln gebacken werden, darf nicht zu heiß sein.

1194. Gestürzte Blätterkuchen (Gateaux renversés). Man rollt den Blätterteig 2 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem Ausstecher von dem Durchmesser eines Trinkglases runde Platten aus, bestreicht diese leicht mit Wasser, legt jede Platte doppelt zusammen, so daß sie eine halbrunde Form erhält, drückt sie leicht mit der Hand, damit der Teig zusammenklebt, legt die Kuchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Ofen. Wenn die Kuchen beinahe gar sind, bestreut man sie mit feinem Zucker, läßt sie vollends garbacken und schön glasieren, und belegt sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee. — Durch das Zusammenlegen der Teigplatten wird es bewirkt, daß der Blätterteig, der in der Ofenhitze nur von der ausgestochenen Seite aufgeht, über sich selbst zurückstürzt, so daß die Kuchen wieder eine runde, hochgewölbte Form erhalten; daher der Name dieser Kuchen.

1195. Gedrehte Blätterkuchen (Tourniquets). Man schneidet den etwa 3 Messerrücken dick ausgerollten Blätterteig in etwa fingerbreite, 10 Centimeter lange Streifen, dreht diese um sich selbst dreimal um, so daß sie die Form eines Schraubengewindes erhalten, legt sie auf ein Blech, drückt dabei die Enden des Teiges fest auf dasselbe, bäckt sie im heißen Ofen, bestreut sie mit feinem Zucker und glasiert sie im Ofen. Nach dem Erkalten der Kuchen belegt man die vertieften Stellen derselben mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gelee.

1196. Blätter-Mandelkuchen (Gateaux pralinés). Zu denselben schneidet man 1/2 Pfund (250 Gr.) abgezogene Mandeln feinstiftig, trocknet sie ein wenig im Ofen und vermischt sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiweißen und 200 Gr. feinem Zucker. Dann

rollt man Blätterteig dünn aus, sticht davon runde Scheiben aus, belegt diese hoch mit der Mandelmasse, streut feinen Zucker darüber und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen.

1197. **Gateau fourré.** Zu diesem Kuchen wird der Blätterteig dünn ausgerollt und in zwei gleichgroße, länglich-viereckige Platten geschnitten, von welchen man die eine glatt auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech legt, mit einer steifen Äpfel-Marmelade, welche mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade vermischt ist, nicht zu dick bestreicht, wobei man ringsum einen etwa fingerbreiten Rand unbestrichen läßt, den man mit Wasser befeuchtet; dann deckt man die zweite Platte glatt darüber, drückt die Ränder des Teiges gut aneinander, bestreicht den Kuchen mit Ei, teilt ihn mit der Spitze eines Messers durch leichtgeführte Schnitte, die jedoch nicht durch den Teig gehen dürfen, in solche Stücke, in welche man ihn nach dem Backen zu zerschneiden wünscht, verziert auch die einzelnen Stücke durch leichte Schnitte mit der scharfen Messerspitze, bäckt den Kuchen in mäßiger Ofenhitze, bestreut ihn mit Zucker, glasiert ihn im Ofen und schneidet ihn, nachdem er halb erkaltet ist, in die bezeichneten Stücke.

1198. **Hefenteig.** Man bereitet den Hefenteig entweder mit frischen Bierhefen (welche man 6—8 Stunden vor dem Gebrauche mit etwas kaltem Wasser vermischt, durch ein Sieb in ein feines Tuch gießt und dasselbe aufhängt, damit alle Flüssigkeit von den Hefen abtropft), oder mit künstlich bereiteten Hefen (sogenannter Pfundbärme oder Stückhefen), welche man in kleine Stücke teilt und mit etwas Wasser aufweichen läßt. Beim Gebrauche gießt man das Wasser behutsam von den dicken Hefen ab. Zu 1 Pfund (500 Gr.) Mehl nimmt man, je nachdem der daraus zu bereitende Kuchenteig mit wenig oder mehr Butter, Eiern und Zucker bereitet werden soll, 30—50 Gr. Stückhefen oder 2—4 Eßlöffel voll dicker Bierhefen. — Das Aufgehen des Hefenteiges wird befördert, wenn man etwa den vierten Teil des zum Kuchen bestimmten Mehles mit den Hefen und etwas lauwarmer Milch oder Wasser zu einem weichen Teig anrührt (man nennt diesen Teig das Hefenstück), denselben an einem warmen Orte aufgehen läßt und ihn dann unter den während dieser Zeit von den übrigen zum Kuchen bestimmten Zuthaten bereiteten Teig mischt; auch ist es notwendig, daß man die Bereitung des Teiges an einem warmen Orte vornehme und das Mehl vorher gelind erwärme. Noch sei bemerkt, daß die Milch, mit welcher man den Hefenteig anrührt, nur schwach lauwarm, ja nicht heiß sein darf, weil man sonst die Hefen verbrüht und der Teig dann nicht aufgehen würde. Überhaupt dürfen die Hefen, wenn der Teig in die Höhe gehen soll, nicht warm gestellt oder erwärmt werden.

1199. **Napfkuchen.** 2 Pfund (1 Kilo) feines Mehl siebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, thut 80—100 Gr. mit

einem Weinglase voll lauwarmer Milch aufgelöste Hefen hinein und rührt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an. Man bedeckt alsdann die Schüssel mit einem Tuche und läßt das Hefenstück gut aufgehen, fügt 4 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, 150 Gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Muskatblüte, 20 Gr. feingestoßene bittere Mandeln, 1 Pfund (500 Gr.) laue zerlassene Butter und etwa 1/4 Liter lauwarme Milch hinzu, rührt hiervon einen nicht zu festen Teig an, und schlägt denselben mit dem Holzlöffel, bis er recht klar und feinblasig ist. Man vermischt nun den Teig mit 1/2 Pfund (250 Gr.) ausgekernten großen Rosinen, 130 Gr. gereinigten Korinthen, 70 Gr. würfelig geschnittenem Citronat, nach Belieben auch mit 70 Gr. feingehackten süßen Mandeln, füllt ihn in eine große, dick mit Butter ausgestrichene und mit gehackten Mandeln oder geriebener Semmel oder Mehl ausgestreute Napfkuchen-Form, (doch darf diese nur zur Hälfte gefüllt werden), läßt den Kuchen aufgehen und bäckt ihn in einem mäßig heißen Ofen etwa 1 1/2 Stunde. — Eine andere Napfkuchen-Masse besteht aus 1 1/2 Kilo (3 Pfund) Mehl, 6 ganzen Eiern, 6 Eidottern, 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 120 Gr. Hefen, 1 Theelöffel voll Salz, abgeriebener Citronenschale, Muskatblüte, 20 Gr. feingestoßenen bitteren Mandeln, 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker, ungefähr 1/2 Liter Milch, 1/2 Pfd. (250 Gr.) ausgekernten großen Rosinen und 1/2 Pfd. (250 Gr.) Korinthen. Die Behandlung der Masse ist dieselbe wie oben.

1200. **Glasierter Napfkuchen.** 1 Kilo (2 Pfund) gesiebtes und lauerwärmtes feines Mehl thut man in eine Schüssel, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, gießt 80 Gr., mit etwa einer Obertasse voll schwach lauwarmem Wasser klar aufgelöste Hefen in die Grube, rührt die Hefen mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen gut aufgehen. Dann fügt man 250 Gr. Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 2 ganze Eier und 4 Eidotter, welche mit etwas warmer Milch klargequirlt sind, etwas Salz, 350—400 Gr. Butter, die erweicht, aber nicht geschmolzen ist, nach Belieben auch einige feingestoßene bittere Mandeln hinzu, rührt dies alles mit schwach lauwarmer Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen tüchtig mit der Holzkelle, bis er recht klar und luftig ist, mischt 1/2 Pfund (250 Gr.) gutgereinigte Korinthen und eine gleiche Menge Sultanrosinen oder ausgekernte große Rosinen, nach Belieben auch etwas würfelig geschnittenen Citronat unter den Teig (die Rosinen müssen erwärmt sein, damit der Teig nicht im Aufgehen gestört wird), füllt denselben in eine mit Butter dick ausgestrichene und mit geriebener Semmel oder feingehackten Mandeln ausgestreute irdene oder eiserne Bratpfanne, die so groß sein muß, daß sie mit dem Teige halb angefüllt wird, und läßt den Teig gut aufgehen. Hierauf bestreicht man den Kuchen dick mit lauwarm zerlassener ungesalzener Butter, streut dick feingestoßenen und gesiebten Zucker darüber, beträufelt den Zucker mit Butter und bäckt den Kuchen im mäßig heißen

Ofen etwa eine gute Stunde. Die Oberfläche des Kuchens muß glänzend glasiert sein, wenn derselbe gargebacken ist; ist dies nicht der Fall, so hält man eine glühende eiserne Schaufel über den Kuchen, damit der Zucker schmilzt. — Nachdem der Kuchen halb verkühlt ist, stürzt man ihn aus der Pfanne auf ein Brett, wendet ihn geschickt wieder um, daß die glasierte Seite nach oben kommt, und legt den Kuchen auf eine Schüssel.

1201. **Altdeutscher Napfkuchen.** ½ Pfund (250 Gr.) Butter rührt man zu Schaum und mischt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 330 Gr. feines Weizenmehl darunter. Gleichzeitig läßt man ½ Pfund (250 Gr.) Zucker mit 70 Gr. süßen und 20 Gr. bitteren, mit etwas Eiweiß sehr fein gestoßenen Mandeln und mit dem Gelben von 8 Eiern recht dick und schaumig rühren, mischt alsdann beide Massen untereinander, fügt die auf Zucker abgeriebene und feingeschabte Schale einer Citrone, ein wenig Muskatblüte und ein wenig feingepulverte Kardamome hinzu, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen etwa eine reichliche Stunde.

1202. **Gerührter Napfkuchen.** Man rührt 1 Pfund (500 Gr.) Mehl mit 40 Gr. Hefen und etwa ⅛ Liter Milch zu einem nicht zu weichen Hefenstück an und läßt es aufgehen. Dann reibt man an einem warmen Orte ½ Pfund (250 Gr.) Butter zu Sahne, rührt nach und nach 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 100—130 Gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Salz, etwas Muskatblüte, 20 Gr. feingestoßene bittere Mandeln und den aufgegangenen Teig darunter, rührt die Masse ½ Stunde, mischt ¼ Pfund (125 Gr.) Rosinen und ¼ Pfund (125 Gr.) Korinthen darunter, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie aufgehen und bäckt sie etwa eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

1203. **Süster.** Die Masse dazu besteht aus 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl, 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 18 ganzen Eiern, 150 Gr. süßen und 30 Gr. bitteren feingestoßenen Mandeln, 200 Gr. Zucker, 100 Gr. Hefen, abgeriebener Citronenschale und Muskatblüte. — Den vierten Teil des Mehles rührt man mit den Hefen und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Teige an und läßt denselben aufgehen. Inzwischen rührt man die Butter zu Sahne, rührt die Mandeln, ein wenig Salz, die Citronenschale und die Muskatblüte darunter, fügt nach und nach unter beständigem Rühren die Eier einzeln, den Zucker und das Mehl löffelweise hinzu, vermischt die Masse mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt sie tüchtig, füllt sie in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Kartoffelmehl leicht ausgestreute Form, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie in mäßiger Hitze etwa eine Stunde.

1204. **Eine andere Süster.** 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 1¼ Pfund (625 Gr.) Mehl, 16 ganze Eier, 130 Gr. Zucker, 30 Gr. feingestoßene

bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Muskatblüte und 70 Gr. Hefen. — Die Zusammensetzung der Masse muß an einem recht warmen Orte geschehen. — Die Butter wird zu Sahne gerieben und mit den Mandeln, der Citronenschale und Muskatblüte vermischt, die Eier werden eins nach dem andern, das Mehl und der Zucker löffelweise nach und nach daruntergerührt; dann mischt man die aufgeweichten dicken Hefen und eine Prise Salz unter die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie aufgehen und bäckt sie etwa eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

1205. **Braunschweiger Kuchen.** 2½ Pfund (1¼ Kilo) Mehl, 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, 200 Gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale, Muskatblüte, 30 Gr. feingestoßene bittere Mandeln, 100 Gr. Hefen, 250 Gr. große Rosinen, 250 Gr. Korinthen und ungefähr ½ Liter Milch. Der vierte Teil des Mehles wird mit den Hefen und etwas warmer Milch zu einem weichen Hefenstück angesetzt. Die Butter reibt man zu Sahne, rührt den Zucker, die Citronenschale und Muskatblüte, die Mandeln und die Eier darunter, schüttet das Mehl dazu und rührt alles mit warmer Milch zu einem nicht zu festen Teige an, welchen man, nachdem das Hefenstück darunter gemischt ist, mit einem Holzlöffel feinblasig schlägt und mit den Rosinen vermischt. Dann rollt man den Teig halbfingerdick auf mit Mehl bestäubte Bleche aus, läßt ihn aufgehen, drückt ihn auf verschiedenen Stellen mit dem Finger leicht ein, legt in jede dadurch entstandene Vertiefung ein nußgroßes Stückchen ungesalzene oder ausgewaschene Butter, bestreut den Kuchen dick mit Zucker und bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man kann auch den Kuchen backen, ohne ihn mit Zucker bestreut zu haben; er wird dann gleich, sobald er aus dem Ofen kommt, mit einer nicht zu flüssigen Glasur von feinem Zucker und Rosenwasser vermittelst eines Pinsels überstrichen.

1206. **Streuselkuchen.** ½ Pfund (250 Gr.) Mehl wird mit 100 Gr. Hefen und lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angesetzt. Dann rührt man 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl mit 4—6 ganzen Eiern, 170 Gr. Zucker, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale, Muskatblüte und lauwarmer Milch zu einem festen Teige an, rührt ½ Pfund (250 Gr.) zerlassene Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig tüchtig, rollt ihn dünn auf mit Mehl bestäubte Bleche aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Butter, belegt ihn dick mit Streuseln und bäckt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Streuseln werden folgendermaßen gemacht. Man rührt 2 Löffel Butter mit 3 Löffeln Mehl, 3 Löffeln Zucker und 1 Theelöffel voll gestoßenem Zimt zusammen, hackt die Masse mit dem Messer, indem man etwas Zucker und Mehl darüberstreut, in erbsengroße Stücke und streut sie dick über den Kuchen.

1207. **Kaffeekuchen.** Man bereitet von 1½ Kilo (3 Pfund) Mehl,

1—1½ Pfd. (500—750 Gr.) Butter, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, 50 Gr. feingestoßenen bitteren Mandeln, ein wenig Salz, 8 ganzen Eiern, abgeriebener Citronenschale und Muskatblüte, 100 Gr. Hefen und etwa ¾ Liter lauwarmer Milch einen lockern Teig, zu welchem man den vierten Teil des Mehles mit den Hefen und etwas Milch zu einem Hefenstück angestellt hat. Man rollt den Teig sehr dünn auf Bleche aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dick mit geklärter Butter, bestreut ihn mit gröblich gehackten süßen Mandeln, Zucker und Zimt, bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und besprengt ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser.

1208. Stolle oder Striezel. ½ Pfund (250 Gr.) Mehl wird mit 70 Gr. Hefen und etwa ⅛ Liter lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angesetzt. Dann rührt man 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl, 4 ganze Eier, 130 Gr. Zucker, 20 Gr. feingestoßene bittere Mandeln, ein wenig Salz, Muskatblüte und abgeriebene Citronenschale mit der nötigen lauwarmen Milch zu einem festen Teige an, mischt das aufgegangene Hefenstück darunter, arbeitet den Teig recht glatt und fein, verbindet ihn durch Kneten mit 400 Gr. in kaltem Wasser ausgewaschener Butter, mengt ½ Pfund (250 Gr.) große, ausgekernte Rosinen, ½ Pfund (250 Gr.) Korinthen, 70 Gr. feinstiftig geschnittene süße Mandeln und 70 Gr. ebenso geschnittenen Citronat darunter, streut Mehl über den Teig, und bedeckt ihn mit einem Tuche, läßt ihn an einem warmen Orte langsam aufgehen, legt ihn dann auf den mit Mehl bestreuten Tisch, formt ihn zu einer walzenförmigen, an beiden Enden spitz zulaufenden Stolle, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, setzt hierauf das Rollholz (Mangelholz) der Länge nach auf die Mitte der Stolle, rollt die eine Hälfte derselben etwas dünn, bestreicht sie leicht mit Wasser, klappt sie auf die andere wieder hinüber, so daß dadurch in der Mitte der Stolle der Länge derselben nach ein Saum gebildet wird, und läßt die Stolle wiederum aufgehen. Man bestreicht die Stolle, ehe man sie in den mäßig heißen Ofen setzt, mit zerlassener Butter, läßt sie eine reichliche Stunde backen, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen genommen ist, noch einmal mit Butter und bestreut sie sogleich mit feinem Zucker.

Eine andere Stollenmasse ist: 150 Gr. gute Preßhefe, 3½ Kilo (7 Pfund) Mehl, 2 Liter Milch, 1 Kilo (2 Pfund) Butter, 250 Gr. süße Mandeln, 50 Gr. bittere Mandeln, die feingewiegte Schale einer Citrone, ½ Muskatnuß gerieben, etwas Muskatblüte, 375 Gr. gestoßener Zucker, 625 Gr. große Rosinen (oder Sultanrosinen), 625 Gr. Korinthen, Salz nach Geschmack, 125 Gr. Citronat fein geschnitten, und 1 Glas Rum. Man macht ein Hefenstück, wie oben angegeben, mischt, nachdem dieses aufgegangen, alles übrige darunter und läßt die Masse dann noch einmal aufgehen, ehe man die Stolle formt. Dann behandelt man sie, wie oben angegeben. Die Stollen backen sich in einem Backofen viel besser,

als im Bratofen, da sie im Bratofen leicht auseinanderfließen. Mandelstolle wird ebenso, wie die Rosinenstolle bereitet, nur läßt man die Rosinen und Korinthen weg und giebt etwas mehr Mandeln dazu. Die zuletzt angegebene Masse giebt 3 große Stollen.

1209. **Pflaumen- oder Zwetschenkuchen von Hefenteig.** 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl thut man in eine Schüssel, macht eine Grube in der Mitte des Mehles, gießt 50 Gr. Pfundhefen, die mit einem Weinglase voll lauwarmer Milch aufgelöst sind, hinein, rührt die Hefen mit ein wenig Mehl zu einem weichen Teige an, bedeckt die Schüssel mit einem Tuche, und stellt sie an einen warmen Ort. Ist der Teig aufgegangen, so thut man 100 Gr. gesiebten Zucker, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Muskatblüte, 2 ganze Eier, 10 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 130 Gr. erweichte, aber nicht zerlassene Butter und etwa $^1/_8$ Liter lauwarme Milch hinzu, rührt hiervon einen nicht zu weichen Teig ein und schlägt diesen mit der Kelle, bis er recht elastisch und feinblasig ist. Man läßt den Teig aufgehen, wirkt ihn wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus, kneipt den Rand des Kuchens ein wenig in die Höhe, läßt ihn wieder aufgehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn recht dicht mit geschälten oder ungeschälten, in Hälften geschnittenen und ausgesteinten Pflaumen, bestreut ihn dick mit Zucker und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen gar. — Wenn man einen Guß über den Kuchen machen will, so quirlt man $^1/_3$ Liter Sahne, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, etwas Zucker und Citronenzucker zusammen, gießt diese Masse über den Kuchen, wenn derselbe beinahe gar ist, und läßt ihn dann vollends garbacken. Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen dick mit Zucker. (S. auch Nr. 1240.)

1210. **Besings- oder Heidelbeerkuchen.** Dieser wird bereitet wie der Pflaumenkuchen in voriger Nummer. Da die Besinge beim Backen viel Saft von sich geben, so mache man den Rand um den Kuchen so hoch, daß der Saft nicht abfließen kann. Auch über diesen Kuchen kann man, wie über den Pflaumenkuchen, einen Guß machen.

1211. **Kirschkuchen von Hefenteig.** Der Teig zu diesem Kuchen wird nach Angabe der Nr. 1209 bereitet, auf ein Blech sehr dünn ausgerollt und mit einem Rande umgeben. Nachdem der Teig aufgegangen ist, belegt man ihn recht dicht mit ausgesteinten, gut ausgedrückten sauren Kirschen, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen im nicht zu heißen Ofen gar. — Will man einen Guß über den Kuchen machen, so quirle man den aus den Kirschen gepreßten Saft mit etwas saurer oder süßer Sahne, einem ganzen Ei, einigen Eidottern und Zucker zusammen, gieße dies über den beinahe gargebackenen Kuchen und lasse ihn dann vollends garbacken.

1212. **Weinbeerkuchen.** Man bereitet zu diesem Kuchen den Teig wie zum Pflaumenkuchen in Nr. 1209, rollt ihn dünn auf ein Blech aus,

kneipt mit den Fingern einen Rand rings um den Kuchen, und läßt diesen aufgehen. Man belegt den Kuchen recht dicht, eine Beere neben die andere, mit von den Stielen gepflückten Weinbeeren, bestreut den Kuchen dick mit Zucker, und bäckt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe und so lange, bis die Beeren aufplatzen. Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen noch einmal mit feinem Zucker. — Schmackhafter wird der Kuchen, wenn man die Beeren, ehe man sie auf den Kuchen legt, von den Kernen befreit.

1213. **Mohnkuchen.** Ein Pfund (500 Gr.) Mohn wird mit kochendem Wasser abgebrüht, mit ein wenig Milch feingerieben, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, Zucker und Zimt, ein wenig geschmolzener Butter, auch nach Belieben mit gereinigten Korinthen vermischt und mit Rosenwasser und hinreichend süßer Sahne zu einem dicken Brei eingerührt. Nachdem der Teig, welchen man wie zum Pflaumenkuchen in Nr. 1209 bereitet, auf ein Blech gehörig ausgerollt und ebenso mit einem Rande umgeben hat, aufgegangen ist, bestreicht man ihn dick mit dem Mohnbrei, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze gar und zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

1214. **Mohnstriezel.** Man rollt den wie zur Stolle in Nr. 1208, doch ohne Rosinen, Korinthen und Citronat bereiteten Teig zu einer dünnen Platte aus, bestreicht diese messerrückendick mit Mohn, welcher gebrüht, mit wenig Milch feingerieben, mit Zucker, Zimt, feingestoßenen Mandeln und Rosenwasser zu einem recht dicken Brei angerührt ist, rollt den Teig zusammen, legt die Rolle auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen kommt, noch einmal mit Butter und streut Zucker darüber.

1215. **Käsekuchen (Quarkkuchen).** Man rührt weißen Käse (Quark) in einem Reibenapfe recht fein, vermischt ihn mit Zucker, Zimt, ein wenig Butter, einigen Eiern, feingestoßenen Mandeln, gereinigten kleinen Rosinen, etwas süßer und saurer Sahne, auch, wenn man es liebt, mit ein wenig feingepulvertem Safran, streicht diese Masse fingerdick auf den wie zum Pflaumenkuchen Nr. 1209 bereiteten, sehr dünn auf ein Blech ausgerollten und mit einem Rande umgebenen Teig nach dem Aufgehen desselben, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze gar und zu schöner Farbe. Man kann ihn auch mit Blätterteig Nr. 1239 bereiten.

1216. **Plunderbrezel.** Man macht von $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Mehl mit 170—200 Gr. Hefen und der nötigen lauwarmen Milch ein Hefenstück und läßt es aufgehen. Dann rührt man $2^1/_4$ Pfund ($1^1/_8$ Kilo) Mehl, 2 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, abgeriebene Citronenschale, Muskatblüte und 200 Gr. Zucker mit lauwarmer Milch zu einem

nicht zu weichen Teige an, mischt 200 Gr. Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig, welcher die Festigkeit haben muß, daß man ihn ausrollen kann, recht tüchtig, deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn ein wenig aufgehen. 1½ Pfund (750 Gr.) feste Butter wird in kaltem Wasser ausgewaschen, auf dem Tische geknetet, bis alles Wasser daraus entfernt ist, zu einer runden Scheibe geformt und auf einem Tuche abgetrocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit daran bleibt. Nun rollt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Tische zu einer fingerdicken Platte aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten darüber und rollt ihn wie den Blätterteig in Nr. 819 aus, doch kann man ihn hier anders zusammenschlagen, nämlich so, daß man die beiden Enden des zu einer länglich-viereckigen Platte ausgerollten Teiges nach der Mitte desselben hin überschlägt und den Teig dann noch einmal zusammenlegt, so daß er nun in 4 Blättern übereinanderliegt. Dieses Ausrollen und Zusammenschlagen wiederholt man noch zweimal, rollt dann den Teig dünn aus, bestreicht ihn mit zerlassener, ungesalzener Butter, bestreut ihn mit 1 Pfund (500 Gr.) ausgekernten großen Rosinen, ½ Pfund (250 Gr.) gereinigten Korinthen (die Rosinen und Korinthen müssen gut abgetrocknet sein), 20 Gr. bitteren und 70 Gr. süßen, abgezogenen und feingehackten Mandeln, rollt ihn der Länge nach zu einer langen Wurst auf, formt davon auf einem Bleche eine große Brezel, läßt diese an einem warmen Orte recht hoch aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie in guter Ofenhitze gar, bestreicht sie, aus dem Ofen kommend, mit Butter und bestreut sie mit Zucker.

1217. Brioche. Prophetenkuchen. Man bereitet dieses Backwerk von 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl, 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 10 ganzen Eiern, 20 Gr. Salz, 1 Löffel Zucker, 70 Gr. Hefen und ungefähr $^1/_{16}$ Liter Milch oder Sahne. Von dem vierten Teile des Mehles wird mit den Hefen und etwas lauwarmem Wasser ein weiches Hefenstück gemacht, welches man zum Aufgehen an einen warmen Ofen stellt. Das übrige Mehl schüttet man auf den Tisch, macht eine Grube darein, pflückt die Butter, welche recht frisch und im Winter erst geschmeidig geknetet sein muß, in kleine Stücke über das Mehl, schlägt die Eier in die Grube, fügt den Zucker, das Salz und die Milch hinzu und knetet dies alles zu einem recht feinen, klaren Teige zusammen. Wenn der Hefenteig aufgegangen ist, wird er über den Teig geschüttet und mit demselben durch gute Bearbeitung mit der Hand sehr genau vermischt. Dann legt man den Teig in einen leicht mit Mehl ausgestreuten Napf, bestäubt ihn mit Mehl, deckt eine mehrfach zusammengelegte Serviette darüber, bedeckt ihn noch mit einem passenden Deckel und läßt ihn an einem kalten Orte 12 Stunden ruhig stehen. Nun schüttet man den aufgegangenen Teig auf den mit Mehl bestäubten Tisch, drückt ihn mit der Hand breit auseinander, legt ihn dann wieder zusammen und läßt ihn eine Zeit lang ruhig stehen.

Nachdem man solches nach einigen Stunden noch einmal wiederholt hat, schneidet man den vierten Teil des Teiges ab, dreht den größren Teil mit Hilfe von Mehl zu einem runden Brote, legt dies auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt in die Mitte des Brotes eine kleine Vertiefung, bestreicht diese leicht mit Ei, dreht den kleinern Teil des Teiges ebenfalls rund, macht eine Spitze daran, setzt ihn mit derselben in die Vertiefung des großen Brotes, bestreicht dies gut mit Ei und bäckt die Brioche, ohne sie weiter aufgehen zu lassen, in einem mäßig heißen Ofen etwa 1—1¼ Stunde. Die Brioche darf während des Backens nicht berührt werden. — Man kann die Brioche auch in einer mit Butter ausgestrichenen hohen Kasserolle, oder in einer hohen, runden, mit Butter ausgestrichenen Kapsel von starkem Papier backen.

1218. **Kleine Brioches.** Zu diesen mache man einen etwas feineren Teig von 1¼ Pfund (625 Gr.) Mehl, 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 6—7 ganzen Eiern, 50 Gr. Hefen, ein wenig Zucker, Salz und nur wenig Milch. — Die Bereitungsweise des Teiges ist der des Teiges in voriger Nummer ganz gleich. — Nachdem der Teig 12—18 Stunden an einem kalten Orte gestanden hat und aufgegangen ist, wird er auf einen mit Mehl bestäubten Tisch geschüttet, auseinandergedrückt, wieder zusammengelegt und in kleine Stücke geschnitten; diese dreht man mit Hilfe von Mehl zu Kugeln von der Größe ganz kleiner Äpfel, setzt sie ein wenig voneinander entfernt auf ein Blech, drückt sie ein wenig breit, macht in jeden Kuchen mit der Fingerspitze eine kleine Vertiefung und bestreicht sie leicht mit Wasser. Dann dreht man von demselben Teige ganz kleine Kugeln mit einer Spitze daran, setzt sie auf die Kuchen, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie, ohne sie weiter aufgehen zu lassen, im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1219. **Homburger Kuchen.** Von 1 Kilo (2 Pfund) Mehl, ¾ Pfund (375 Gr.) Butter, 6 ganzen Eiern, etwas Salz, abgeriebener Citronenschale, Muskatblüte, 170 Gr. Zucker, 80 Gr. Hefen und der nötigen Milch wird ein weicher Hefenteig nach Anweisung der Nr. 1209 bereitet, dieser auf mit Mehl bestäubte Backbleche dünn ausgerollt, mit einem Kneipeisen buntgeknippen, nach dem Aufgehen mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in guter Ofenhitze zu schöner Farbe gebacken.

1220. **Homburger Brezeln.** 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl, ¾ Pfund (375 Gr.) Butter, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, eine Prise Salz, ein wenig Zucker, abgeriebene Citronenschale, 50 Gr. Hefen und etwa 3/16 Liter Milch. — Von dem dritten Teile des Mehles, den Hefen und der nötigen Milch macht man ein Hefenstück und läßt es aufgehen. Die übrigen Zuthaten werden auf dem Tische zusamengeknetet, mit dem aufgegangenen Hefenstück vermischt und mit der Hand recht blasig geschlagen. Der Teig darf nicht zu weich sein, damit man ihn mit Hilfe von Mehl zu kleinen,

gut fingerlangen Brezeln formen kann, welche man auf ein Blech legt, an einem warmen Ofen aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und in guter Ofenhitze zu schöner Farbe bäckt. Nach dem Erkalten bestreut man die Brezeln mit Zucker.

1221. **Englische Brezeln.** Man setzt 130 Gr. Mehl mit 50 Gr. Hefen und etwas lauwarmem Wasser zu einem Hefenstück an und läßt dies aufgehen. Dann schüttet man 335 Gr. Mehl auf das Backbrett, fügt ½ Pfund (250 Gr.) Butter, 70 Gr. Zucker, etwas Citronenzucker, eine Prise Salz und das aufgegangene Hefenstück hinzu, knetet dies alles mit ein wenig lauwarmer Milch zu einem nicht zu weichen Teige zusammen, bearbeitet diesen tüchtig mit der Hand, daß er recht klar und blasig wird, thut ihn in einen mit Mehl ausgestreuten Napf, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Hiernach rollt man den Teig auf dem mit Mehl bestäubten Backbrette zu einer langen Walze aus, teilt diese in eigroße Stücke, bildet von diesen, indem man jedes Stück zuerst zu einer langen, federkieldicken Walze dreht, etwa 1½ Finger lange, trompetenförmige Brezeln, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe, bestreicht sie mit zerlassener Butter, schneidet sie warm vom Bleche ab und bestreut sie sogleich mit sehr feinem Zucker. Zum Thee und Kaffee ist dieses Backwerk ganz vorzüglich.

1222. **Zwieback.** 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, 100 Gr. Butter, 80 Gr. Zucker, die sehr feingehackte Schale einer halben Citrone, eine gute Prise Salz, 40 Gr. Hefen, ungefähr ein Weinglas voll lauwarmer Milch. — Nachdem man die Hefen mit etwas schwach lauwarmem Wasser oder Milch klar aufgelöst hat, macht man in die Mitte des in einen Napf geschütteten und an einem warmen Orte gut erwärmten Mehles eine Grube, thut die Hefen hinein, rührt sie mittelst eines Holzlöffels mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann thut man die oben angegebenen übrigen Zuthaten, denen man nach Belieben auch noch eine Prise feinen Zimt beifügen kann, hinzu, rührt dies alles zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt den Teig tüchtig, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn noch einmal so hoch aufgehen. Hierauf wirkt man den Teig wieder zusammen, rollt ihn mit den Händen auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu langen, 5 Centimeter dicken Walzen aus, legt diese auf mit Mehl bestreute Bleche, läßt sie wieder aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Farbe, schneidet sie nach dem vollkommenen Erkalten in Scheiben von der Dicke eines halben Zolles (reichlichen Centimeters) und röstet diese im Ofen oder auf einer heißen Platte auf beiden Seiten schön gelbbraun.

1223. **Glasierter Zwieback.** Derselbe Teig wie in der vorigen Nummer wird zu fingerdicken und gut fingerlangen Brötchen geformt,

welche auf ein Blech gesetzt und, nachdem sie aufgegangen sind, im heißen Ofen zu schöner Farbe und gargebacken werden. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Hälften, bestreicht sie mit einem steifen, mit Zucker vermischten Eiweißschnee, bestreut sie mit feingehackten Mandeln und Zucker und läßt sie im mäßig heißen Ofen schöne Farbe nehmen.

1224. **Milchbrote.** ½ Pfund (250 Gr.) Mehl rührt man mit 70 Gr. Hefen und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Hefenstück an. Dann bereitet man von 1½ Pfund (750 Gr.) Mehl mit etwa ½ Liter Milch und etwas Salz einen nicht zu weichen Teig, vermischt denselben mit dem aufgegangenen Hefenstück und mit 70 Gr. Butter, arbeitet den Teig recht klar, formt davon kleine runde oder lange Brote, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, welches mit etwas Wasser klargequirlt ist, und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1225. **Kümmelkuchen.** Man löse 50 Gr. Hefen mit einem kleinen Weinglase voll schwach lauwarmer Milch auf, füge 2 ganze Eier, 2 Eidotter, einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und 130 Gr. lau zerlassene Butter hinzu, mische alles gut zusammen, rühre hiermit 1—1¼ Pfund (500—625 Gr.) feines Mehl zu einem nicht zu festen Teige an, schlage denselben tüchtig, forme davon auf dem mit Mehl bestreuten Tische kleine längliche, an beiden Enden zugespitzte Kuchen von der Länge und Dicke eines Fingers, lege diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drücke sie ein wenig platt, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Ei, mache in jeden Kuchen mit der Messerspitze 3 oder 4 Stiche, bestreue die Kuchen mit Kümmel, belege sie mit kleinen Stückchen Butter, backe sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, und bestreiche sie, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit zerlassener Butter. Man giebt diese Kuchen zum Thee und Kaffee.

1226. **Speckkuchen.** Man bereite von 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, 200 Gr. Butter, 3 ganzen Eiern, 2 Löffeln Zucker, 50 Gr. Hefen, ein wenig Salz und etwa ¼ Liter lauwarmer Milch einen lockern Hefenteig, schlage ihn tüchtig, lasse ihn aufgehen, wirke ihn wieder zusammen, rolle ihn auf einem mit Mehl bestäubten Blech dünn aus, forme einen Rand rings um den Kuchen, lasse ihn wieder aufgehen, belege ihn mit kleinwürfelig geschnittenem Speck, streue Kümmel darüber, bestäube den Kuchen mit ein wenig Zucker und backe ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1227. **Zwiebelkuchen.** Man schneide 3¼ Liter abgeschälte Zwiebeln in dünne Scheiben, schmore sie in Butter oder Schweineschmalz mit Salz weich und weiß, und schütte sie zum Abtropfen in einen Durchschlag. Dann rolle man einen Hefenteig, welchen man wie in voriger Nummer bereitet hat, dünn auf einem Bleche aus, forme rings um den Kuchen einen etwas hohen Rand, lasse den Kuchen aufgehen, bestreiche den Rand mit Ei, lege die Zwiebeln glatt auf den Kuchen, backe ihn im heißen

Ofen beinahe gar, mache einen Guß darüber und lasse ihn mit demselben völlig garbacken. Den Guß bereitet man von 3 ganzen Eiern, ½ Löffel Mehl, ¼ Liter Sahne und ein wenig Salz.

1228. Pfannkuchen, Fastnachtskrapfen. Der Teig zu diesem allgemein beliebten Backwerk wird auf sehr verschiedene Art bereitet; ebenso verschieden ist die Füllung desselben; man kann die Pfannkuchen mit Aprikosen=, Pflaumen=, Himbeer= oder Kirsch=Marmelade füllen; auch Pflaumen= und Kirschmus, wenn es vorher mit wenig Wasser oder Wein zu einem recht dicken Brei aufgelöst, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker gehörig versüßt oder mit einer von den obengenannten Frucht=Marmeladen vermischt ist, eignet sich sehr gut zur Füllung der Kuchen. — Einige der bewährtesten Rezepte zur Bereitung der Pfannkuchen sind folgende: 1½ Pfund (750 Gr.) lauerwärmtes Mehl schüttet man in einen Napf, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, thut 80 Gr. Hefen, welche mit einer Obertasse schwach lauwarmen Wassers klar aufgelöst sind, hinein, rührt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt ihn gut aufgehen. Dann fügt man 130 Gr. Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Muskatblüte, ein wenig Salz, 6 Eidotter, 250 Gr. erweichte Butter, nach Belieben auch einige feingestoßene bittere Mandeln hinzu, rührt hiervon mit schwach lauwarmer Milch einen weder zu festen, noch zu weichen Teig an, schlägt diesen mit dem Holzlöffel so lange, bis er ganz klar und feinblasig geworden ist, deckt den Teig mit einem Tuche zu und läßt ihn ein wenig aufgehen. Darauf arbeitet man ihn wieder zusammen, thut ihn auf den mit Mehl bestäubten Tisch, drückt ihn mit der Hand oder mit dem Rollholze dünn auseinander, bezeichnet durch leichte Eindrücke mit einem 6½ Centimeter im Durchmesser haltenden runden Ausstecher Kreise auf die Hälfte der Teigplatte, setzt in die Mitte eines jeden Kreises ein kleines Häufchen Fruchtmus (siehe oben), bestreicht den Teig rings um die Häufchen schwach mit Wasser, sticht dann mit einem etwas größeren Ausstecher runde Platten aus der leergebliebenen Hälfte der Teigplatte, deckt diese über die Häufchen Fruchtmus, drückt den Teig rings um die Füllung mit den Fingern fest aneinander, sticht mit dem ersten Ausstecher die Pfannkuchen rund aus und legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Den übriggebliebenen Teig wirkt man wieder zusammen, und formt davon auf die eben beschriebene Weise gleichfalls Pfannkuchen. Nachdem die Pfannkuchen an einem warmen Orte aufgegangen sind, legt man sie zu 6—10 Stück, je nachdem das Geschirr, in welchem man sie backen will, kleiner oder größer ist, in nicht zu heiße Backbutter oder Schmalz (siehe Nr. 21), bäckt sie unter öfterem behutsamen Umwenden auf beiden Seiten zu schöner hellroter Farbe, legt sie, wenn sie gar sind, auf Löschpapier und bestreut sie, nachdem sie etwas abgekühlt sind, mit feinem Zucker oder glasiert sie mit einer Citronenglasur nach Nr. 1165. — Noch ist zu bemerken, daß

man die Pfannkuchen nicht zu hoch aufgehen lassen darf, da sie sonst beim Backen viel Fett anziehen und dadurch ungenießbar werden.

Einen anderen Teig zu den Pfannkuchen bereitet man folgendermaßen: Man läßt $1/_8$ Liter Milch nur lauwarm werden, löst $1/_4$ Pfund (125 Gr.) Butter darin auf, fügt 5—6 Löffel Zucker, vier Eidotter, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Muskatblüte, eine Prise Salz, 50 Gr. mit ein klein wenig kaltem Wasser erweichte Hefen und nach Belieben auch einige feingestoßene bittere Mandeln hinzu, mischt alles gut zusammen und rührt hiermit und mit der etwa noch nötigen Milch 1 Pfund (500 Gr.) lauerwärmtes Mehl zu einem ziemlich weichen Teige an, schlägt diesen tüchtig, damit er zähe und blasig wird, läßt den Teig etwas aufgehen, arbeitet ihn wieder zusammen und formt nach der oben angegebenen Weise Pfannkuchen daraus.

Ein dritter Teig besteht aus 1 Kilo (2 Pfund) Mehl, 230 Gr. Butter, 80 Gr. Hefen, 3 ganzen Eiern, 170 Gr. Zucker, Citronenschale, einer Prise Salz, Muskatblüte und etwa $1/_2$ Liter Milch, und wird wie der vorige zusammengesetzt.

1229. Hefenwaffeln. Zu diesem Backwerk giebt es unzählige Rezepte, welche im Quantum der Zuthaten und in der Art der Zusammensetzung derselben sehr voneinander abweichen. Einige der besten Rezepte sind folgende:

1) Man rührt 1 Pfund (500 Gr.) Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 8 ganze Eier, 30 Gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Muskatblüte hinzu, vermischt die Masse mit 50 Gr. in lauwarmer Milch aufgelösten Hefen und mit 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, verdünnt sie mit $2/_3$ Liter lauwarmer Sahne oder Milch, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, erhitzt dann das Waffeleisen recht gleichmäßig über starkflammendem Holz- oder Kohlenfeuer, streicht es mit Speck aus, füllt soviel als nötig von der Masse hinein und bäckt die Waffeln, das Eisen öfters umdrehend, zu gelbbrauner Farbe. Dann kratzt man die beim Backen ausgetretene Masse vom Eisen ab und hebt oder klopft die Waffeln aus dem Eisen, welches man sogleich wieder mit Masse füllt, um mit dem Backen fortzufahren; man darf die Waffeln nur erst kurz vor dem Anrichten backen, da sie bald weich und zähe werden. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker, den man nach Belieben mit Zimt gemischt haben kann.

2) $3/_4$ Pfund (375 Gr.) Mehl, $1/_2$ Pfund (250 Gr.) Butter, 8 Eidotter, 50 Gr. Hefen, $1/_2$ Liter Sahne, 2—3 Löffel Zucker, Citronenschale und Muskatblüte. — Den dritten Teil des Mehles rührt man mit den Hefen und lauwarmer Sahne zu einem weichen Hefenstück ein und läßt es aufgehen. Das übrige Mehl vermischt man recht klar mit den Eidottern, einer Prise Salz, der Citronenschale und Muskatblüte, dem Zucker, der lauwarmen Sahne und der zerlassenen Butter, thut das auf-

gegangene Hefenstück dazu, schlägt die Masse tüchtig durcheinander, läßt sie an einem warmen Ofen aufgehen und bäckt Waffeln davon wie oben.

3) 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Butter, 2 ganze Eier, 7 Eidotter, 2 Löffel Zucker, $^1/_2$ Liter Milch oder Sahne, 50 Gr. Hefen. — Das Mehl wird mit den Hefen und der nötigen lauwarmen Milch zu einem weichen Hefenstück angerührt. Dann rührt man die Butter zu Sahne, rührt die Eier nach und nach darunter, giebt eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Muskatblüte daran, rührt das Hefenstück darunter, schlägt die Masse tüchtig, verdünnt sie mit der übrigen Milch und ein paar Löffeln voll Cognak, mischt den steifgeschlagenen Schnee von den 7 Eiweißen darunter, läßt sie aufgehen und bäckt auf die oben angeführte Weise Waffeln davon.

1230. **Schneewaffeln.** Man rührt $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Butter zu Sahne, rührt nach und nach 10 Eidotter, eine Prise Salz, 70 Gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale und 335 Gr. Mehl darunter, verdünnt die Masse mit ungefähr $^1/_2$ Liter süßer Sahne, zieht zuletzt den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 10 Eiweißen darunter und bäckt sogleich Waffeln davon.

1231. **Waffeln von geschlagener Sahne.** Man schlägt $^1/_2$ Liter dicke süße oder saure Sahne zu einem steifen Schaum, rührt 6—8 Eidotter, 70 Gr. mit Eiweiß feingestoßene Mandeln, unter welchen einige bittere sein können, 3—4 Löffel Zucker, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Mehl, 200 Gr. geklärte Butter und eine Prise Salz darunter, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße, und bäckt sogleich Waffeln davon.

1232. **Zimt-Waffeln.** Diese bäckt man in einem rundgeformten, nur wenig vertieften Waffeleisen. Die Masse dazu besteht aus 1 Pfund (500 Gr.) Butter, $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Zucker, 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, Citronenzucker, reichlich 3 Gr. Zimt und 1 Pfund (500 Gr.) Mehl. Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Eier, den Zucker, Citronenzucker und Zimt und zuletzt das Mehl darunter, und vermischt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Man bäckt die Waffeln auf nicht zu starkem Feuer, weil sie wegen des vielen in der Masse befindlichen Zuckers leicht zu braun werden, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

1233. **Zimtröhrchen.** Man rührt $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) feines Mehl mit $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) feingestoßenem Zucker, 2—3 ganzen Eiern, einer Prise Salz, 7 Gr. feinem Zimt, 50 Gr. geklärter Butter und ungefähr $^1/_2$ Liter lauwarmer Sahne oder Milch zu einer klaren, nicht zu dünnen Masse, macht das Zimtröhrcheneisen auf flammendem Feuer heiß, streicht es mit Speck oder geklärter Butter aus, füllt einen Löffel voll von der Masse hinein, und bäckt sie auf beiden Seiten zu schöner Farbe. Sobald ein Kuchen aus dem Eisen genommen ist, wird

er sogleich um ein rundes Stück Holz gewickelt. Man giebt dieses Backwerk zu geschlagener Sahne oder füllt es mit derselben. Auch zu Gefrornem ist es passend.

1234. Eisenkuchen mit Zimt. Man reibt ¼ Pfund (125 Gr.) Butter zu Sahne, rührt 2 ganze Eier, 3 Eidotter, ¼ Pfund (125 Gr.) Zucker, ½ Pfund (250 Gr.) Mehl und 2 Gr. Zimt darunter, verdünnt die Masse nur wenig mit Sahne und bäckt sie wie die Zimtröhrchen in voriger Nummer in einem erhitzten, nur anfangs mit Speck oder Butter leicht bestrichenen Zimtröhrcheneisen zu schöner Farbe.

1235. Petits-choux. Man läßt ⅛ Liter Wasser mit 130 Gr. Butter und einer Prise Salz aufkochen, schüttet 170 Gr. Mehl hinzu, rührt alles schnell untereinander, so daß ein klarer, ziemlich steifer Teig gebildet wird, und thut denselben, nachdem er noch einige Minuten oder so lange auf dem Feuer gerührt ist, bis er sich von der Kasserolle und dem Löffel löst, in einen Napf. Man vermischt den heißen Teig nach und nach mit 4—6 ganzen Eiern und ein wenig Citronenzucker, rührt ihn tüchtig, so daß er recht glatt und gebunden, weder zu fest noch fließend wird, setzt von dem Teige mit einem Löffel runde Häufchen von der Größe eines kleinen Apfels auf ein Backblech, oder man rollt den Teig mit den Händen auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu einer langen, anderthalb Finger dicken Walze aus, schneidet diese in Stücke von der Größe eines kleinen Eies, rollt dieselben mit der Hand auf dem Tische recht rund und glatt, setzt sie 6½ Centimeter voneinander entfernt auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar, bestreut sie mit feinem Zucker und glasiert sie im Ofen, oder, wenn dieser hierzu nicht mehr heiß genug ist, unter einer glühenden Schaufel spiegelblank. Die Petits-choux müssen, wenn sie für gut geraten gelten sollen, hoch aufgelaufen, ganz steif und trocken und inwendig hohl sein; sie werden nach dem Erkalten auf einer Seite aufgeschnitten und mit geschlagener, gesüßter Sahne, oder mit einer Creme nach Nr. 1146, 1147, 1148, oder mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee gefüllt.

1236. Pains à la Duchesse. Dieses Backwerk unterscheidet sich von den Petits-choux in der vorigen Nummer nur durch die veränderte Form. Derselbe Teig wird zu kleinen Walzen von der Länge und der Dicke eines Fingers dressiert, auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, in mäßiger Hitze gebacken und mit Zucker glasiert. Man füllt diese Kuchen ebenso wie die Petits-choux.

1237. Makronenstrudeln. Man bereitet hierzu einen Teig, wie zu den Petits-choux in Nr. 1235, rollt denselben, indem man grobkörnig gehackte Makronen (halb süße, halb bittere) darunter und darüber streut, auf dem Tische zu langen, eines kleinen Fingers dicken Walzen aus, schneidet diese in gut fingerlange Stücke, legt die letzteren auf ein Blech

und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und recht trocken. Dieses Backwerk ist sehr gut zum Thee.

1238. Wiener Strudel (Apfelstrudel). Man macht von ½ Liter Mehl, 1 Ei, 1 Löffel Butter, Salz, 1 knappen Obertasse Wasser einen nicht zu festen Teig und arbeitet diesen so lange durch, bis er Blasen schlägt, dann legt man ihn auf eine mit Mehl bestreute Serviette auf ein Kuchenbrett, treibt ihn mit dem Nudelholz etwas aus, und zieht ihn dann mit den Händen ganz dünn aus, schneidet den dickgebliebenen Saum ab, bestreicht den Teig mit zerlassener Butter, legt feingeschnittene gezuckerte Äpfel darauf und rollt den Teig locker zusammen, windet ihn in Schneckenhausform in die Höhe und setzt ihn dann in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle. Nachdem man denselben soweit zum Backen vorbereitet, taucht man einen Pinsel in Butter und bestreicht den Strudel damit von oben, bringt ihn dann in einen nicht zu stark geheizten Ofen, oder, wenn man ihn auf Kohlenfeuer backen will, fest zugedeckt und den Deckel mit glühenden Kohlen belegt, auf das letztere, und läßt ihn recht schön backen. Wenn er gut ist, hebt man ihn aus der Kasserolle, bringt ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn reichlich mit Zucker und giebt ihn warm auf die Tafel. Zu diesem Strudel mundet ein Glas Wein vortrefflich.

Anmerkung. Dieser Strudel schmeckt auch sehr angenehm, wenn man statt der Äpfelscheiben frische Pflaumen anwendet, wobei aber weniger Zucker genommen werden darf.

1239. Mürber Teig zu Obstkuchen. Man schüttet 335 Gr. feines Mehl auf den Tisch, macht in die Mitte des Mehles eine Grube, pflückt 170 Gr. in kaltem Wasser ausgewaschene Butter in kleine Stücke über das Mehl, streut 100—120 Gr. feinen Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer kleinen Citrone darüber, thut ein ganzes Ei, 2 Eidotter und den durch ein Sieb gestrichenen Dotter eines hartgekochten Eies in die Grube und verbindet alle diese Zuthaten durch eine rasche Bearbeitung mit den Ballen der Hände zu einem glatten Teig. Man darf diesen jedoch nicht zu lange bearbeiten, weil er sonst verbrennt, der Teig verliert seine Bindung und bricht beim Ausrollen. Im Sommer, oder wenn die Butter sehr weich ist, geschieht dies sehr leicht; man kühle deshalb die Butter in kaltem Wasser oder in Eiswasser ab.

Einen einfachen Blätterteig zu Obstkuchen bereitet man folgendermaßen: 1—2 Eier, ¼ Pfund (125 Gr.) Butter, 3 Löffel Zucker, eine halbe Tasse Sahne werden verrührt und mit soviel Mehl vermengt, daß ein nicht zu fester Nudelteig daraus wird, den man an kühlem Ort bis zum andern Tag stehen läßt und ihn dann dünn aufrollt.

1240. Kirschkuchen mit Guß. Man rolle den nach Angabe der vorhergehenden Nummer bereiteten Teig auf einem mit Mehl bestreuten Bogen Papier zu einer etwa 2 Messerrücken dicken Platte aus, schneide diese so groß, wie der Kuchen werden soll, rund zu, kneipe mit den

Daumen und Zeigefingern beider Hände einen etwa fingergliedhohen Rand um die Teigplatte und kneipe diesen mit dem Kneipeisen recht zierlich. Dann schneide man mehrere Papierstreifen ein wenig breiter, als der Rand hoch ist, klebe sie mit Ei und Mehl zu einem langen Streifen zusammen und umgebe den Teigrand mit dem Papierstreifen, welcher einen doppelten Zweck erfüllen, nämlich das Umfallen des Teigrandes verhüten und denselben zugleich vor dem Braunwerden in der Ofenhitze bewahren soll. — Wer in dem Aufkneipen eines so hohen Randes nicht geübt ist, kann auf folgende Weise einen Rand um den Kuchen setzen: Man wirke die Abfälle des Teiges, nachdem die ausgerollte Teigplatte rund zugeschnitten ist, zusammen, rolle sie zwei Messerrücken dick in die Länge aus und schneide daraus ein 2 Centimeter breites, so langes Band, daß es um die Teigplatte reicht. Dann kneipe man mit den Fingern rings um die runde Teigplatte einen niedrigen Rand, bestreiche ihn auswendig mit Ei, setze das Teigband rings um den Kuchen, bestreiche die beiden Enden des Bandes mit Ei, drücke sie fest aneinander, befestige den Rand an die Teigplatte durch Kneipen mit dem Daumen und Zeigefinger, mache ihn mit dem Kneipeisen bunt und umgebe ihn mit Papier. Man schiebe nun den Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreue den Boden desselben mit Zucker, belege ihn recht dicht mit ausgesteinten sauren Kirschen, deren Saft man zuvor gut ausgedrückt hat, streue etwas Zucker über die Kirschen, setze den Kuchen in einen mäßig heißen Ofen und lasse ihn etwa eine halbe Stunde backen. — Wenn die Kirschen in dem Kuchen ins Kochen geraten, so geschieht es leicht, daß der Saft über den Rand hinauskocht, wodurch der Kuchen unsauber wird; in diesem Falle nehme man den Kuchen, sobald man das Überkochen bemerkt, aus dem Ofen, fülle behutsam mit einem Löffel den überflüssigen Saft ab und setze den Kuchen wieder in den Ofen. Wenn der Kuchen beinahe gargebacken ist, fülle man einen nach untenstehender Angabe bereiteten Guß darüber, lasse ihn damit noch etwa 10 Minuten in dem Ofen stehen, nehme ihn heraus, lasse ihn erkalten, ziehe ihn auf ein rundes passendes Kuchenblech, befreie ihn von dem Papierrande, lege ihn mit dem Blech auf eine Schüssel und bestreue ihn gut mit Zucker.

Der Guß wird folgendermaßen bereitet: Man stoße die Kirschsteine in einem Mörser, lasse sie mit dem ausgedrückten Kirschsafte siedendheiß werden, gieße den Saft durch ein feines Sieb, vermische ihn mit etwas Rotwein, einem ganzen Ei und einigen Eidottern, Zucker und ein wenig süßer oder saurer Sahne und quirle alles recht gut durcheinander.

1241. **Pflaumen-(Zwetschen-)Kuchen.** Nachdem man von mürbem Teige nach Angabe der vorigen Nummer einen mit einem Rande versehenen Kuchen geformt hat, streue man Zucker in denselben, fülle ihn mit in Hälften geschnittenen, von den Steinen befreiten Pflaumen, welche man in guter Ordnung recht dicht in den Kuchen legt, streue Zucker

darüber und backe den Kuchen etwa $1/2$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man kann auch, wenn der Kuchen beinahe gar ist, einen Guß darüber füllen und mit demselben vollends garbacken lassen. Den Guß bereitet man von $1/3$ Liter Sahne, einem ganzen Ei, 4—5 Eidottern, Zucker und Citronenzucker. — Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen dick mit Zucker. — Feiner wird der Kuchen, wenn man die Pflaumen abschält; auch kann man den Zucker, mit welchem man den Kuchen bestreut, mit Zimt und ein wenig feingestoßener und gesiebter Kardamome vermischen.

1242. **Apfelkuchen.** Man schält die Äpfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in feine Scheiben, vermischt sie mit einigen feingestoßenen bitteren Mandeln, Zucker, Citronenzucker und Rum, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann bereitet man von mürbem Teige nach Nr. 1239, unter welchen man auch noch 6—7 Gr. feingestoßene bittere Mandeln mischen kann, einen runden Kuchen wie zum Kirschkuchen in Nr. 1240, füllt ihn mit den Äpfeln ziemlich voll und bäckt ihn in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, überzieht die Oberfläche des Kuchens mit etwas verdünnter Aprikosen-Marmelade, streicht weichen Eiweißschnee darüber, bestäubt den Kuchen dick mit Zucker, besprengt ihn mit Wasser oder Rosenwasser vermittelst eines Pinsels und läßt diese Glasur im Ofen schön glasig und gelblich backen. Beim Anrichten bestreut man den Rand des Kuchens mit Zucker. Man kann unter die Äpfel gutgereinigte Korinthen mischen, auch die Äpfel auf Hefenteig, welchen man wie in Nr. 1209 dünn auf ein Blech gerollt und mit einem Rande versehen hat, nach dem Aufgehen desselben legen und den Kuchen im gutheißen Ofen backen.

1243. **Mohn-Torte.** Man reibt 1 Pfund (500 Gr.) mit kochendem Wasser gebrühten Mohn in einem Reibenapfe fein, vermischt ihn mit $1/2$ Pfund (250 Gr.) Zucker, 200 Gr. zerlassener Butter, 12 Eidottern, Zimt, $1/2$ Pfund (250 Gr.) gereinigten Korinthen, etwas Rosenwasser und etwas Sahne, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen darunter, füllt die Masse in einen nach Nr. 1239 von mürbem Teige bereiteten Kuchen und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Dann überzieht man den Kuchen mit einem weichen Eiweißschnee, stäubt dick Zucker darüber, besprengt ihn leicht mit Rosenwasser und läßt diese Glasur im Ofen gelblich trocknen.

1244. **Linzer Torte.** (S. Tab. VIII.) Der Teig zu diesem wohlschmeckenden Backwerk wird auf verschiedene Weise zubereitet. — Eine Teigmasse besteht aus 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, $1/2$ Pfund (250 Gr.) süßen und 20 Gr. bitteren, mit Eiweiß feingestoßenen Mandeln, $1/2$ Pfund (250 Gr.) Butter, 8 hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und einer Prise Salz. — Eine andere Masse wird von 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, $3/4$ Pfd. (375 Gr.) Butter, 12 hart-

gekochten Eidottern, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, 130 Gr. süßen und 20 Gr. bitteren Mandeln bereitet. — Eine dritte Masse macht man von $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Mehl, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Butter, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Mandeln, 6 hartgekochten und 4 rohen Eidottern.

Man verbindet diese Zuthaten auf die in Nr. 1239 angegebene Weise zu einem recht glatten Teige, rollt ihn mit Mehl zu einer 3 Messerrücken dicken Platte aus, schneidet diese rund zu, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Papier, bestreicht sie dick mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade und läßt dabei den Rand der Platte etwa fingerbreit leer. Dann rollt man den übrigen Teig mit Zucker oder mit einer Mischung von Mehl und Zucker in runde Stäbe von der Dicke eines Federkiels und der Länge, daß sie über den Kuchen reichen, flechtet davon ein Gitter über den Kuchen, drückt dabei die Enden der Stäbe fest auf den leeren Rand, stutzt die über den Rand hinausragenden Enden ab, bestreicht den Rand mit Ei, legt ein Band von demselben Teige von der Breite des Randes auf denselben rings herum, drückt es fest an, zackt den Rand aus, bestreicht den ganzen Kuchen mit Ei, bestäubt ihn mit Zucker, setzt einen Papierrand herum und bäckt den Kuchen in einem sehr mäßig heißen Ofen zu rötlicher Farbe; befreit ihn, nachdem er erkaltet ist, von dem Papierrande, schiebt ihn behutsam auf ein kleines rundes Kuchenblech und richtet ihn auf eine Schüssel an. — Das Teiggitter über den Kuchen wird nach althergebrachter Weise folgendermaßen geflochten: Zuerst legt man 2 lange Stäbchen im Kreuz über die Mitte des Kuchens, legt auf jede Seite des zuerst gelegten Stäbchens eben ein solches, legt dann auf jede Seite des zweiten Mittelstäbchens ein gleiches über den Kuchen und fährt so fort, abwechselnd 2 Stäbchen nach dieser und 2 Stäbchen nach der entgegengesetzten Richtung zu legen, bis der Kuchen übergittert ist. Man darf die Stäbchen jedoch nicht dicht aneinanderlegen, sondern muß immer zwischen denselben einen noch einmal so breiten Zwischenraum lassen, als die Stäbchen dick sind.

1245. Apfelsinen-Torte. (S. Tab. VIII.) Hierzu bereitet man von $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Mehl, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Butter, 130 Gr. Zucker, 70 Gr. süßen und 7 Gr. bitteren, mit ein wenig Eiweiß feingestoßenen Mandeln, 3 ganzen Eiern und einer Prise Salz einen mürben Teig, rollt diesen zu einer etwa zwei Messerrücken dicken runden Platte aus, welche man glatt auf Papier legt und rund zuschneidet. Die Abfälle des Teiges rollt man zu einer langen, beinahe fingerdicken Walze aus, bestreicht den obern Rand der Teigplatte mit Ei, legt die Walze darauf, drückt sie fest an und bildet auf diese Weise einen Rand um den Kuchen. Nachdem man den Rand mit dem Kneipeisen oder mit den Fingern buntgeknippen hat, bäckt man den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Dann schlägt man $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) Zucker, 10 Eidotter, den Saft von 2 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale

einer großen Apfelsine und ein Glas Wein mit einer Drahtrute auf gelindem Feuer zu einer Creme ab, rührt den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen leicht darunter, füllt diese Creme in die Torte, streicht sie glatt, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie noch einige Minuten in den Ofen und garniert sie nach dem Erkalten mit gezuckerten Apfelsinenscheiben.

1246. **Englische Apfeltorte.** Man schält Äpfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in feine Scheiben oder in kleine Würfel und vermischt sie mit feingehackten Mandeln, Zucker, Citronenzucker, gutgereinigten Korinthen und etwas Rum. Dann rollt man den nach Nr. 1245 bereiteten mürben Teig zu einer gut messerrückendicken Platte aus, schneidet daraus 2 runde Böden, den einen ein wenig größer als den andern, legt den kleinern Boden auf ein mit Papier bedecktes Blech, belegt ihn dick mit den Äpfeln, läßt jedoch rund herum einen gut fingerbreiten Rand frei, bestreicht diesen mit Ei, deckt den größern Boden darüber, drückt die Ränder der beiden Teigböden fest aneinander, schneidet den Kuchen rund, zackt den Rand aus und macht ihn mit dem Kneipeisen bunt, bestreicht den Kuchen mit Ei und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Bedingung ist, daß der Teig keine Öffnung habe, durch welche der Saft der Äpfel dringen kann. Wenn die Torte gargebacken ist, wird sie nach einigem Verkühlen mit einer Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach Nr. 1164 oder 1165 überzogen und zum Abtrocknen noch einmal auf einige Augenblicke in den Ofen gesetzt.

1247. **Torte von Kirschen, Pflaumen, Aprikosen oder Pfirsichen.** Diese wird von mürbem Teig nach Nr. 1245 auf dieselbe Weise bereitet wie die Apfeltorte in voriger Nummer. Die mit Zucker gemengten Früchte (Kirschen müssen vorher gut ausgedrückt werden) werden mit Freilassung eines fingerbreiten Randes auf eine runde Teigplatte gelegt; dann bestreicht man den Rand mit Ei, deckt eine andere Teigplatte über die Früchte, drückt die Ränder beider Platten fest aneinander, zackt den Rand aus, bestreicht die Torte mit Ei, bäckt sie im mäßig heißen Ofen in etwa einer halben Stunde zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit einer Wasserglasur nach Nr. 1163 und läßt diese im Ofen trocknen.

1248. **Reistorte von mürbem Teig.** Der Reis zu dieser Torte wird wie in Nr. 1179 zubereitet. Dann backe man eine leere Torte von mürbem Teig nach Nr. 1245, fülle den Reis darein, setze die Torte noch 10 Minuten in einen sehr mäßig heißen Ofen, überziehe den Reis mit einer Citronenglasur nach Nr. 1165, lasse diese im Ofen ein wenig trocknen und verziere die Torte mit eingemachten Früchten.

1249. **Blasenkuchen.** Man macht von 200 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, einem ganzen Ei, einem halben Löffel Zucker, einem Löffel Milch und einer Prise Salz einen mürben Teig, rollt ihn messerrückendick aus, schneidet runde Platten von der Größe einer Untertasse daraus, legt diese

auf mit Butter bestrichenes Papier, bestreicht sie mit zerlassener ungesalzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber und bäckt sie in mäßiger Hitze in etwa 1/4 Stunde zu schöner gelber Farbe.

1250. Theekuchen von mürbem Teig. 1 Pfund (500 Gr.) Butter wird zu Sahne gerührt und mit 1/4 Pfund (125 Gr.) Zucker, Citronenzucker, 4 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 8 Eßlöffeln voll Milch und 1 3/4 Pfund (875 Gr.) Mehl vermischt. Dann rollt man den Teig mit Mehl sehr dünn aus, schneidet ihn in länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn mit Ausstechern von verschiedener Form aus, bestreicht die Kuchen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

1251. Tarteletten von mürbem Teig mit geschlagener Sahne. Der nach Nr. 1239 bereitete mürbe Teig wird mit untergestreutem Mehl zu einer 2 Messerrücken dicken Platte ausgerollt und mit einem runden Ausstecher von etwa 4 Querfinger Durchmesser zu runden Scheiben ausgestochen. Diese Scheiben forme man, indem man den Rand derselben mit den Daumen und Zeigefingern beider Hände fingerglied-hoch in die Höhe kneipt, zu kleinen Tarteletten, mache den Rand mit dem Kneipeisen bunt, setze Papierränder um und in die Tarteletten, damit der Rand beim Backen der Kuchen nicht umfällt, backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, befreie sie von dem Papier, bestreue sie mit Zucker und fülle sie mit dickgeschlagener Sahne, welche mit Zucker vermischt und mit gestoßener und feingesiebter Vanille oder Marasquin gewürzt ist, oder mit dickgeschlagener saurer Sahne, welche man mit Zucker und Citronenzucker vermischt hat. Man kann die Tarteletten auch auf eine andere, leichtere Art formen, indem man die ausgestochenen Teigscheiben in kleine blecherne oder kupferne Tarteletten-Formen legt, in diesen noch etwas dünner ausdrückt und den hervorstehenden Teig rund herum mit dem Kneipeisen bunt macht. Wenn man die auf diese Art geformten Tarteletten blind abbacken will, so füllt man sie mit Erbsen, welche nach dem Erkalten der Kuchen herausgenommen werden.

1252. Tarteletten mit Creme. Die Tarteletten werden nach Angabe der vorigen Nummer geformt und gebacken, mit Zucker eingepudert, mit einer Creme nach Nr. 1146 oder 1147 gefüllt und mit eingemachten Früchten belegt.

1253. Stachelbeer-Tarteletten. Dazu werden die Stachelbeeren wie zum Kompott in Nr. 892 in Zucker geschmort; die Tarteletten werden nach Angabe der Nr. 1251 geformt und gebacken, mit den gutabgetropften Stachelbeeren gefüllt und reichlich mit Zucker bestreut.

1254. Himbeer-Tarteletten. Man mengt gut verlesene Himbeeren mit feinem Zucker, schüttet sie nach einer Stunde zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den abgelaufenen Saft kurz ein, läßt ihn erkalten, vermischt

die Himbeeren damit, füllt sie in die nach Angabe der Nr. 1251 geformten und gebackenen Tarteletten, und bestreut diese reichlich mit Zucker.

1255. Erdbeer-Tarteletten. Diese werden bereitet wie die Himbeer-Tarteletten in voriger Nummer; auch kann man die Kuchen zur Hälfte mit steifgeschlagener und mit Zucker vermischter süßer Sahne füllen und die gutgezuckerten Früchte obenauf legen.

1256. Pflaumen-Tarteletten. Die nach Nr. 1251 geformten, aber nicht gebackenen Tarteletten werden mit geschälten oder ungeschälten, in Hälften geschnittenen Pflaumen gefüllt und, nachdem Zucker darübergestreut ist, im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gargebacken. — Hat man die Tarteletten mit einem aufgeknippenen Rande umgeben, so vergesse man nicht, einen Papierrand herumzusetzen, damit der Teigrand beim Backen der Kuchen nicht umsinke. Die in Förmchen gebackenen Kuchen müssen vor dem Erkalten aus denselben gehoben werden. Vor dem Anrichten werden die Kuchen mit Zucker, nach Belieben auch mit Zucker und Zimt bestreut.

1257. Kirsch-Tarteletten. Man belege die von mürbem Teig (Nr. 1239) nach Angabe der Nr. 1251 geformten und mit einem so hoch als möglich aufgeknippenen Rande umgebenen Tarteletten mit ausgesteinten, gut ausgedrückten sauren Kirschen, streue Zucker darüber, setze auch einen Papierrand um die Kuchen und backe sie im nicht zu heißen Ofen beinahe gar. Dann mache man einen Guß darüber (siehe Nr. 1240), backe die Kuchen mit demselben vollends gar, und bestreue sie nach dem Erkalten mit Zucker.

1258. Aprikosen-Tarteletten. Pfirsich-Tarteletten. Hierzu formt man die Tarteletten wie in Nr. 1251, füllt sie mit Aprikosen oder Pfirsichen, welche geviertteilt, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker gemengt sind, bäckt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker. — Man kann auch die Tarteletten nach Angabe der Nr. 1251 blind oder ohne Füllung backen und mit Aprikosen oder Pfirsichen, welche wie zum Kompott gekocht sind, füllen.

1259. Citronen-Tarteletten. Man lege Tarteletten-Förmchen mit dünnausgerolltem mürben Teig nach Nr. 1245 aus. Dann rühre man 1/4 Pfund (125 Gr.) feinen Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone mit 3 Eidottern 1/4 Stunde, mische den Saft einer Citrone, einen Theelöffel geschmolzene frische Butter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 3 Eier darunter, fülle die Masse in die Förmchen, backe die Kuchen in gelinder Ofenhitze gar, hebe sie aus den Formen, bestreiche sie mit einer Citronenglasur (Nr. 1165) und lasse diese im Ofen noch ein wenig trocknen.

1260. Mohn-Tarteletten. Die Tarteletten-Förmchen werden wie in der vorigen Nummer mit dünnausgerolltem mürbem Teig (Nr. 1245)

ausgelegt und mit einer Masse von Mohn, welche man wie zur Mohn-Torte (Nr. 1243) bereitet hat, gefüllt. Man bäckt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit einer Glasur von Zucker und Rosenwasser (Nr. 1163), läßt diese im Ofen ein wenig trocknen und hebt die Kuchen warm aus den Formen.

1261. Apfel-Tarteletten. Die mit mürbem Teig (Nr. 1245) ausgelegten Tarteletten-Förmchen fülle man mit Äpfeln, welche wie in Nr. 1242 vorbereitet und mit Aprikosen-Marmelade vermischt sind, und zwar so, daß ringsherum ein schmaler Rand freibleibt. Dann rolle man von demselben Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische lange Walzen, so dick wie starker Bindfaden, bilde von diesen ein Gitter über die Kuchen und einen Rand rings um dieselben, bestreiche die Kuchen mit Ei, bestäube sie mit feinem Zucker und backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1262. Ostfriesländer Kuchen. Von ½ Pfund (250 Gr.) Mehl, 170 Gr. Butter, 50 Gr. Zucker, etwas Citronenzucker, 6 hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und einer Prise Salz wirkt man einen Teig, rollt denselben 4 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem Ausstecher von dem Durchmesser einer Obertasse runde Platten aus, legt diese auf ein Blech, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie nach dem Erkalten mit sehr feinem Zucker und belegt sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee.

1263. Berlingos. Zu ¾ Pfund (375 Gr.) Mehl nimmt man ½ Pfund (250 Gr.) Butter, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz, 7 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter und 2 rohe Eidotter, wirkt hiervon einen glatten Teig, rollt denselben zu einer halb fingerdicken Platte aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von 3 Querfinger Durchmesser runde Platten aus, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie dick mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit feinem Zucker, drückt den Schnee in der Mitte der Kuchen mit einem in gestoßenen Zucker getauchten Ei nieder, so daß dadurch eine kleine Höhlung entsteht, besprengt die Kuchen vermittelst eines Pinsels leicht mit Wasser, setzt sie in einen mäßig heißen Ofen und bäckt sie zu schöner Farbe und gar. Die Kuchen werden warm vom Bleche geschnitten und nach dem Erkalten mit eingemachten Aprikosen, Kirschen, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee belegt.

1264. Berlingos auf eine andere Art. Von ½ Pfund (250 Gr.) Butter, ½ Pfd. (250 Gr.) Zucker, ¾ Pfd. (375 Gr.) Mehl, ½ Pfd. (250 Gr.) schwer Eiern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone bereitet man auf folgende Art einen Teig: Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Hälfte der Eier ganz und von der andern Hälfte nur die Dotter, dann den Citronenzucker, den Zucker und zuletzt das Mehl darunter. Von diesem Teige bildet man kleine runde

Kränze, legt sie auf ein Backblech, überzieht sie mit der Schneeglasur nach Nr. 1171 und bäckt sie in gelinder Ofenhitze zu schöner Farbe.

1265. Brezeln von mürbem Teig. Von dünn ausgerolltem mürben Teige (Nr. 1239, 1244 oder 1245) forme man vermittelst eines Brezelausstechers von Blech kleine Brezeln, oder man rolle den Teig mit den Händen zu einer federkieldicken Walze aus und forme daraus die Brezeln, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie dick mit grobgestoßenem Zucker, von welchem sowohl der feine Staub, als auch die größeren Stücke abgesiebt sind, und backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

1266. Sandkringel. Von 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, 3/4 Pfund (375 Gr.) Butter, 3 Eidottern, 130 Gr. Zucker, etwas Citronenzucker und ein wenig Wasser bereitet man auf die in Nr. 1239 angegebene Weise einen Teig, formt von diesem, indem man ihn zuerst auf dem mit Mehl bestäubten Tische mit den Händen zu langen, dünnen Walzen ausrollt, kleine runde Kränze, bestreicht diese mit Ei, bestreut sie dick mit Hagelzucker (s. Nr. 1173), legt sie auf ein Blech und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar.

1267. Tarteletten von mürbem Teig mit Konfekt. Man legt Tarteletten-Förmchen mit sehr dünn ausgerolltem mürben Teig (Nr. 1245) aus, legt in die Mitte einer jeden Form ein Häufchen Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, bestreicht den leeren Teigrand mit Ei, deckt eine dünne Teigplatte darüber, drückt den Teigrand fest aneinander, schneidet den aus der Form hervorragenden Teig ringsum glatt ab, bestreicht die Tarteletten mit weichem Schnee, stäubt Zucker darüber, besprengt sie leicht mit Wasser, bestäubt sie noch einmal mit Zucker, besprengt sie wiederum mit Wasser und bäckt sie in schwacher Ofenhitze zu schöner Farbe und gar.

1268. Kleine Johannisbeerkuchen. Von 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl, 300 Gr. Butter, 70 Gr. Zucker, etwas Citronenzucker und den durch ein Sieb gestrichenen Dottern von 9 hartgekochten Eiern wirkt man einen glatten klaren Teig, rollt diesen etwa 3 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher vom Durchmesser eines Weinglases, oder mit einem ovalen oder kotelettförmigen Ausstecher kleine Kuchen aus, legt diese auf ein Blech, stippt sie hier und da mit der Messerspitze und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nun schlägt man das Weiße einiger Eier zu recht steifem Schnee, vermischt ihn mit sehr feingestoßenem gesiebten Zucker (auf jedes Eiweiß nimmt man 1—1 1/2 Eßlöffel Zucker), füllt die Schneemasse in eine Papiertüte und spritzt damit ein zierliches Gitter über und einen Rand um die Kuchen, stäubt Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze gelblich. Nach dem Erkalten der Kuchen füllt man die Öffnungen des Gitters mit Johannisbeer-Gelee aus.

1269. Portugieser Kuchen. Man reibt 1 Pfund (500 Gr.) gut ausgewaschene und erwärmte Butter zu Sahne, rührt nach und nach 8 ganze Eier, 4 Eidotter, 3/4 Pfund (375 Gr.) Zucker, die auf Zucker ab-

geriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz und zuletzt 1 Pfund (500 Gr.) Mehl darunter, füllt die Masse in kleine, flache, mit Butter ausgestrichene Förmchen, streicht die Oberfläche mittelst eines Messers recht glatt, belegt sie in Form eines Sternes mit abgezogenen, in Hälften gespaltenen Mandeln, stäubt feinen Zucker über die Kuchen und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man kann die Masse auch von 1 Pfund (500 Gr.) Butter, 10 Eidottern, 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, Citronenzucker und 1 Pfund (500 Gr.) Mehl auf die oben beschriebene Weise zusammensetzen und zuletzt das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier leicht darunterziehen.

1270. Génoise. Man reibt ½ Pfund (250 Gr.) ausgewaschene und erwärmte Butter zu Sahne, rührt nach und nach 2 ganze Eier, 4 Eidotter, ½ Pfund (250 Gr.) Zucker und etwas Citronenzucker darunter, vermischt die Masse, nachdem sie eine gute Viertelstunde gerührt ist, mit ½ Pfund (250 Gr.) Mehl, auch nach Belieben mit 70 Gr. Mandeln, die mit ein wenig Eiweiß sehr feingestoßen sind, streicht sie thalerdick in länglichem Viereck auf ein Backblech, umgiebt sie mit einem Papierrande, welchen man mit Eiweiß und Mehl an das Blech festklebt, und bäckt sie in mäßiger Ofenhitze langsam zu schöner Farbe. — Man schneidet den Kuchen warm vom Bleche und in beliebig große, länglich-viereckige Stücke, bestreicht diese mit einer Wasser-, Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach den Nummern 1163, 1164, 1165, und läßt sie im Ofen ein wenig trocknen.

1271. Magdalenenkuchen. ½ Pfund (250 Gr.) Zucker rühre man mit 8 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine gute Viertelstunde, mische ½ Pfund (250 Gr.) Mehl und, nachdem dies darunter gerührt ist, ½ Pfund (250 Gr.) geklärte Butter warm unter die Masse, vermische diese hierauf mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der 8 Eier, streiche sie thalerdick auf ein Backblech, umgebe sie mit einem Papierrande, bestreiche sie mit einem weichen Eiweißschnee, bestreue sie mit stiftig geschnittenen Mandeln, streue Zucker darüber, besprenge den Kuchen leicht mit Wasser und backe ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Der Kuchen muß gleich, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, in Stücke geschnitten und vom Bleche genommen werden, weil er sonst zerbricht.

1272. Aniskuchen. 1 Pfund (500 Gr.) feiner Zucker und 7 ganze Eier werden in einem Napfe mit einem Holzlöffel zu einer dickschaumigen Masse gerührt, welche man mit 1 Pfund (500 Gr.) feinem trocknen Mehl und 20 Gr. verlesenem Anis vermischt. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech etwa 3 Finger breit voneinander entfernt walnußgroße Häufchen, dreht diese, sowie man sie aufsetzt, schnell und geschickt mit der Fingerspitze rund, läßt die Kuchen an einem warmen Orte mehrere Stunden stehen, daß die Ober-

fläche derselben recht glatt wird und leicht trocknet, bäckt sie dann in sehr mäßiger Ofenhitze zu hellgelber Farbe und schneidet sie warm vom Bleche ab.

So einfach die Bereitung dieser Kuchen auch zu sein scheint, so ist das Gelingen derselben doch teils von dem guten Rühren, welches wenigstens eine halbe Stunde ununterbrochen dauern muß, teils von der Güte und Trockenheit des dazu verwendeten Mehles abhängig. — Da es bisweilen vorkommt, daß die Masse bei der Vermischung mit dem Mehle zu dick wird, indem das Mehl um so mehr bindet, je trockener es ist, und da die aufgesetzten Kuchen langsam ein wenig auseinanderfließen und eine glatte Oberfläche erhalten müssen, so thut man wohl, nicht auf einmal das ganze zu der Masse bestimmte Mehl darunter zu rühren.

Auf eine andere Art bereitet man die Masse zu den Aniskuchen folgendermaßen: Man mischt 10 Eier schwer Zucker mit 6 ganzen Eiern und 4 Eidottern in einem gut verzinnten Einmachekessel oder in einem porzellanenen Napfe zusammen, schlägt die Mischung mittelst einer Drahtrute auf sehr gelindem Kohlenfeuer so lange, bis sie gut warm (nicht heiß) und recht dickschaumig ist, nimmt sie vom Feuer, fährt mit dem Schlagen fort, bis die Masse kalt ist, und vermischt sie mit 10 Eier schwer Mehl und 20 Gr. Anis.

1273. Vanillekuchen. Die Bereitung derselben ist der der Aniskuchen in voriger Nummer ganz gleich, nur nehme man statt des Anis feingestoßene und gesiebte Vanille unter die Masse.

1274. Tausendjahrkuchen. 3/4 Pfund (375 Gr.) feinen Zucker vermischt man in einem Napfe mit 130 Gr. süßen und einigen bitteren, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestoßenen Mandeln und 7 ganzen Eiern, schlägt die Masse mittelst einer Drahtrute so lange, bis sie recht weiß und dickschaumig ist, mischt 130 Gr. zerlassene Butter, etwas feinen Zimt, Citronenzucker, etwas feingehackte, kandierte Orangenschale und 1 Pfund (500 Gr.) Mehl darunter, setzt die Masse, wie die Aniskuchen, in kleinen runden Häufchen auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech, bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und schneidet die Kuchen, gleich nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, vom Bleche ab.

1275. Wiener Kollatschen. 1 Pfund (500 Gr.) geklärte Butter wird zu Sahne gerieben und mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern nach und nach vermischt; dann rührt man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, Citronenzucker und zuletzt 1 Pfd. (500 Gr.) Mehl darunter, setzt die Masse in kleinen runden Häufchen auf Bleche, drückt sie ein wenig breit, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten oder stiftig geschnittenen Mandeln, gut gereinigten Korinthen und Zucker, bäckt sie in mäßiger Ofenhitze zu schöner Farbe und schneidet die Kuchen warm von den Blechen ab.

1276. Sand=Kollatschen. Ein halbes Pfund (250 Gr.) geklärte Butter rührt man zu Sahne, mischt nach und nach unter fortwährendem Rühren 2 ganze Eier und 2 Eidotter, dann 200 Gr. Zucker und etwas Citronenzucker, und zuletzt 130 Gr. Weizenmehl und 130 Gr. Puder darunter (den Zucker und das Mehl fügt man löffelweise hinzu), setzt von der Masse kleine runde Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, streicht die Häufchen mit dem Messer ein wenig breit, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln, die mit Zucker gemengt sind, und bäckt sie in sehr mäßiger Ofenhitze zu schöner Farbe.

1277. Englische Kollatschen. Man bereitet einen geschlagenen Hefenteig wie zur Plunderbrezel in Nr. 1216. Nachdem dieser in der dort angegebenen Weise dreimal ausgerollt und übereinandergeschlagen ist, rollt man ihn fingerdick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von dem Durchmesser eines Weinglases runde Platten aus, legt diese in einiger Entfernung voneinander auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, umgiebt sie mit 8—10 Centimeter hohen, dicht anschließenden, mit Butter bestrichenen Papierrändern, läßt die Kuchen an einem warmen Orte aufgehen, legt auf jeden Kuchen ein Stück eingemachte Aprikose, streicht weißen Eiweißschnee darüber, bestreut sie mit Zucker, besprengt sie leicht mit Wasser und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1278. Karlsbader Kollatschen. Man vermischt 200 Gr. zu Sahne geriebene Butter mit 4 Eidottern, einem ganzen Ei, 70 Gr. Zucker, etwas Citronenzucker, einer Prise Salz und etwas Muskatblüte, fügt 400 bis 450 Gr. lauerwärmtes Mehl, 40 Gr. aufgeweichte Hefen und etwas lauwarme Milch hinzu, bereitet hiervon einen lockern, nicht zu weichen Teig, schlägt denselben tüchtig und formt ihn zu Kugeln von der Größe eines kleinen Apfels; man setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies Vertiefungen in die Kollatschen, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, füllt die Vertiefungen mit eingemachten Früchten, bäckt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie im Ofen noch ein wenig trocknen.

1279. Croquettes. Die Masse dazu besteht aus 4 Eiern, 4 Eier schwer Butter, gleichschwer Zucker nebst Citronenzucker, und ebenso schwer Mehl. Die Butter wird zu Sahne gerieben und nach und nach mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem Zucker vermischt; dann rühre man das Mehl darunter und streiche die Masse in gut fingerlange, 2—3 Querfinger breite, messerrückendicke Streifen auf ein Blech, backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, schneide sie vom Bleche ab und drehe sie über spitzgeformte Hölzer zu Tüten, welche man bis zum Gebrauche an einem warmen Orte verwahrt und beim Anrichten mit geschlagener Sahne füllt.

1280. Hohlhippen. Man rühre 200 Gr. Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone mit 6 Eidottern recht dick, mische 100 Gr. Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier darunter, setze von der Masse kleine Häufchen auf ein Backblech, backe sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner gelber Farbe, schneide sie vom Bleche los und drehe sie, solange sie noch heiß sind, zu kleinen Tüten, verwahre diese bis zum Gebrauche an einem warmen Orte und fülle sie kurz vor dem Auftragen mit geschlagener Sahne, die mit Zucker gesüßt und mit Vanille oder Marasquin gewürzt ist. Man kann den oberen Rand der Hohlhippen mit einer recht steif gerührten Glace royale (Nr. 1162) bespritzen und mit Grobzucker, welchen man mit Kermessaft oder Cochenille rotgefärbt und an einem warmen Orte getrocknet hat, oder mit feingehackten Pistazien bestreuen.

Eine andere sehr gute Masse zu den Hohlhippen besteht aus 4 ganzen Eiern, 4 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl und wird auf folgende Weise bereitet: Man vermischt den feingestoßenen und gesiebten Zucker in einem kleinen Napfe mit den ganzen Eiern und etwas Citronenzucker, schlägt die Mischung mit einer Drahtrute zu dickem Schaum und rührt das Mehl darunter.

Zu bemerken ist hierbei noch, daß, wenn die gebackenen Küchelchen während des Drehens zu Tüten so kalt werden, daß sie sich nicht mehr zusammenbiegen lassen, man dieselben auf einige Augenblicke in den Ofen setzen muß, damit sie ihre Biegsamkeit wiedererhalten.

1281. Biskuit. 1 Pfund (500 Gr.) feiner, trockner Zucker, wobei die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, wird mit 20 ganzen Eiern in einem verzinnten Einmachekessel oder in einem großen porzellanenen Napfe mit einer Drahtrute über sehr gelinder Kohlenglut zu einer dicken, schaumigen Masse geschlagen, wobei man jedoch Sorge tragen muß, daß die Masse nur warm, nicht heiß wird; dann nimmt man den Kessel vom Feuer, schlägt die Masse kalt, rührt 335 Gr. Kartoffel- oder Kraftmehl, oder 400 Gr. feines Weizenmehl, welches man nach und nach über die Masse siebt, mit einem Holzlöffel leicht darunter, füllt sie in Formen, die man gut mit geklärter Butter ausgestrichen, auch wohl mit feinem Zucker oder mit feingestoßener Semmel ausgestreut hat, und bäckt sie in gelinder Ofenhitze, je nach der Größe der Formen, eine bis anderthalb Stunden. — Man darf die Formen aber nur zur Hälfte füllen, weil die Biskuitmasse sehr steigt. — Während des Backens darf der Biskuit nicht von der Stelle gerückt werden. — Fühlt sich die Oberfläche des Kuchens nach der angegebenen Zeit fest und trocken an, so ist er ausgebacken und wird nach einigem Verkühlen aus der Form auf ein Sieb gestürzt. Wenn der Biskuit eine schöne hellbraune Farbe hat, so wird er ohne alle weitere Verzierung auf die Tafel gegeben; man kann ihn aber auch mit einer Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach

den Nummern 1164 und 1165 glasieren, mit der Glasur Nr. 1162 in hübscher Zeichnung sauber bespritzen und mit eingemachten Früchten belegen.

Biskuit auf eine andere Art. 1 Pfund (500 Gr.) Zucker wird mit 8 ganzen Eiern, 12 Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone nach Angabe der vorigen Nummer eine halbe Stunde warm- und dann kaltgeschlagen, mit 400 Gr. Kartoffel- oder Kraftmehl vermischt, in Formen gefüllt und gebacken. — Ein anderes Rezept zu einem guten Biskuit ist: Man rührt 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, wobei die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone mit 20 Eidottern in einem Napfe mittelst eines Holzlöffels zu einer dicken, schaumigen Masse und vermischt diese durch behutsames Umrühren mit dem zu sehr festem Schnee geschlagenen Weißen von 16 Eiern und 170 Gr. Kartoffel- und 170 Gr. feinem Weizenmehl. — Noch ein guter Biskuit wird auf folgende Weise bereitet: Man schlägt 14 Eiweiße zu einem sehr festen glatten Schnee, rührt 14 Eidotter und 1 Pfund (500 Gr.) feinen Zucker darunter, und vermischt die Masse durch leichtes Rühren mit 130 Gr. Kartoffel- und 130 Gr. feinem Weizenmehl.

1282. **Englischer Napfkuchen.** (Cremor Tartari-Kuchen.) 1 Tasse Milch, 2 Tassen Zucker, 5 Tassen Mehl, 125 Gr. Butter, 5 Eidotter und etwas Vanille werden tüchtig gerührt, dann fügt man 3 Theelöffel Cremor Tartari, 1 Theelöffel Natron hinzu und zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße der 5 Eier unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, und bäckt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen etwa 1 Stunde.

1283. **Feiner Biskuitkuchen.** Man rühre ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker und etwas Citronenzucker mit 12 Eidottern recht dick, ziehe das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier nebst 200 Gr. Kartoffelmehl leicht darunter, fülle die Masse in eine Form und backe sie anderthalb Stunden in gelinder Ofenhitze.

1284. **Semmel-Biskuit.** Man rührt 265 Gr. Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 16 Eidotter drei Viertelstunden, vermischt die Masse mit 265 Gr. geriebener Semmel, welche recht weiß sein muß, einer guten Prise Zimt und dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, und bäckt sie in gelinder Ofenhitze anderthalb Stunden.

1285. **Butter-Biskuit.** Nachdem man ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker mit 15 ganzen Eiern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde warm- und dann wieder kaltgeschlagen hat (siehe Nr. 1281), vermischt man die Masse, welche recht dick sein muß, zuerst mit ½ Pfund (250 Gr.) Kartoffel- und ¼ Pfund (125 Gr.) feinem Weizenmehl, welches man aber nicht auf einmal, sondern nach

und nach hinzuthut, und dann mit 330 Gr. geklärter warmer Butter, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder in flache Papierkapseln, und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man schneidet den in Kapseln gebackenen Butter-Biskuit nach dem Erkalten in länglich-viereckige, hübsche Stückchen und überzieht diese mit einer Glasur nach den Nummern 1162—1170.

1286. **Ein anderer Butter-Biskuit.** 14 ganze Eier werden mit 335 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone auf sehr schwacher Kohlenglut recht dickschaumig geschlagen. Hierauf schlägt man die Masse wieder kalt, vermischt sie mit 300 Gr. Mehl, zieht 200 Gr. geklärte warme Butter leicht darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie in gelinder Ofenhitze 1—1¼ Stunde.

1287. **Mandel-Torte.** 1 Pfund (500 Gr.) süße und 30 Gr. bittere Mandeln stößt man, nachdem sie gebrüht, abgezogen, gewaschen und gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein, vermischt sie mit 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 20 Eidottern, rührt die Masse mit einem Holzlöffel, bis sie recht dick und weiß ist, vermischt sie durch leichtes Umrühren mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen der 20 Eier und mit 100—130 Gr. weißer geriebener Semmel oder Kartoffelmehl, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen etwa 1¼ Stunde. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie aus der Form gestürzt, nach dem Erkalten mit Zucker bestreut, oder mit einer Glasur Nr. 1163 oder 1165 überzogen, zierlich mit der Zuckerglasur Nr. 1162 bespritzt und mit eingemachten Früchten belegt.

1288. **Mandel-Biskuit.** Man vermischt 200 Gr. süße und 20 Gr. bittere, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestoßene Mandeln mit ½ Pfund (250 Gr.) Zucker und 10 ganzen Eiern, schlägt die Masse in einem verzinnten Schwenkkessel mittelst einer Drahtrute auf sehr gelindem Feuer so lange, bis sie recht dickschaumig und gut warm ist (siehe Nr. 1281), schlägt sie wieder kalt, vermischt sie mit 100 Gr. feinem Weizenmehl, füllt sie in eine Form und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen 1—1¼ Stunde.

Auf eine andere Weise bereitet man die Mandel-Biskuit-Masse, indem man 170 Gr. süße und 20 Gr. bittere, mit dem Weißen eines Eies sehr feingestoßene Mandeln mit ½ Pfund (250 Gr.) feinem Zucker und 10 Eidottern recht klar rührt, und mit dem Rühren etwa eine halbe Stunde oder so lange fortfährt, bis die Masse recht dick und weiß ist. Man mischt alsdann zuerst das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße der 10 Eier und hiernach 130 Gr. feines Mehl unter die Masse und bäckt diese in sehr gelinder Ofenhitze.

1289. Portugieser Torte. ½ Pfund (250 Gr.) süße und 20 Gr. bittere, mit etwas Apfelsinensaft mehlfein gestoßene und durch ein Sieb gestrichene Mandeln rührt man mit ½ Pfund (250 Gr.) feinem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine und 6 Eidottern recht klar, fügt den Saft von 2 Apfelsinen hinzu und rührt das Ganze, bis es recht dick und schaumig ist, thut 80 Gr. Kartoffelmehl hinzu, fährt mit dem Rühren noch einige Minuten fort und mischt dann den sehr steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit feiner geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde. Nach einigem Verkühlen stürzt man den Kuchen aus der Form und glasiert ihn mit einer Apfelsinenglasur nach Nr. 1165. Nach Belieben kann man diesen Kuchen mit eingemachten Früchten belegen.

1290. Sand-Torte. Man reibt 1 Pfund (500 Gr.) geklärte Butter zu Sahne und rührt nach und nach 16 Eidotter, eine Prise Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund (500 Gr.) Zucker darunter. Wenn man die Masse drei Viertelstunden gerührt hat, vermischt man sie mit 1 Pfund (500 Gr.) Kartoffel- oder Kraftmehl, 1 Glas Rum und etwas Vanille, zieht den sehr steif- und glattgeschlagenen Schnee der 16 Eiweiße leicht darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie ungefähr $1^1/_4$ Stunde in mäßiger Ofenhitze. Die Torte wird warm aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten entweder mit feinem Zucker bestreut oder mit einer Glasur überzogen und verziert wie der Biskuit in Nr. 1281.

1291. Wiener Torte. (Siehe Tab. VIII.) Man streicht die nach der vorigen Nummer bereitete Sand-Torten-Masse, unter welche man jedoch nur den Schnee von 12 Eiweißen mischt, in 4—5 runden Böden von der Größe, wie man die Torte haben will, thalerdick auf Backbleche oder auf Papier, umgiebt die Böden mit Papierrändern, welche man mit Ei und Mehl gut befestigt, damit die Masse beim Backen nicht ausläuft, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner, hellgelber Farbe, befreit sie von den Papierrändern und schneidet sie behutsam, ohne sie zu zerbrechen, von den Blechen oder vom Papiere ab. Nach dem Erkalten bestreicht man die Böden, ausgenommen einen, der zur Decke dienen soll, mit verschiedenfarbiger Frucht-Marmelade, legt einen Boden auf den andern, den unbestrichenen obenauf, schneidet die Torte gleichrund zu, bestreicht sie recht glatt mit einer Glasur, welche man von feinem Zucker, Citronensaft und ein wenig Wasser dick angerührt hat, läßt sie im Ofen ein wenig trocknen, bespritzt die Torte mit der Glasur Nr. 1162 und verziert sie mit eingemachten Früchten. — Man kann die Masse auch in Papierkapseln backen, was weniger umständlich ist als das Aufstreichen derselben auf Bleche oder Papier. Diese Kapseln werden auf folgende Weise angefertigt: Man bricht so viele Bogen Papier, als man Kapseln

haben will, über dem Boden einer Kasserolle von der Größe der anzufertigenden Torte in Falten, schneidet das überstehende Papier soweit ab, daß nur ein fingergliedhoher Rand bleibt, klebt ebenso breite Streifen Papier mit Eiweiß und Mehl rings um die Kapseln, damit der Rand beim Backen nicht umsinkt, und streicht die Kapseln mit Butter aus.

1292. **Ungarische Torte.** 1 Pfund (500 Gr.) geklärte Butter wird zu Sahne gerieben und nach und nach mit 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 400 Gr. Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt. Nachdem man die Masse drei Viertelstunden gerührt hat, verbindet man sie mit 1 Pfund (500 Gr.) Kartoffelmehl oder $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Gr.) Kartoffel- und $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) feinem Weizenmehl, zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine breite, mit Butter ausgestrichene Torten-Form und bäckt sie in mäßiger Hitze 1 — $1\frac{1}{4}$ Stunde zu einer schönen hellbraunen Farbe. Der Kuchen wird warm aus der Form gestürzt, mit feinem Rum besprengt, mit der rotgefärbten Glasur Nr. 1162 glatt bestrichen und im Ofen ein wenig getrocknet.

1293. **Brot-Torte.** 1 Pfund (500 Gr.) feiner Zucker, wobei etwas Citronenzucker, wird mit 8 ganzen Eiern und 12 Eidottern auf sehr gelinder Kohlenglut recht dickschaumig geschlagen. Man vermischt die Masse, nachdem man sie wieder kaltgeschlagen hat, mit 300—400 Gr. altbackenem feingeriebenen Pumpernickel oder grobem Roggenbrot, würzt sie mit Zimt, Kardamom, Gewürznelken, Muskatblüte und Vanille, welches alles zusammen feingestoßen und gesiebt ist, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie etwa anderthalb Stunden in sehr mäßiger Hitze. — Eine andere Masse dazu besteht aus $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) süßen und 20 Gr. bitteren, mit Eiweiß sehr feingestoßenen Mandeln, 6 ganzen Eiern, 6 Eidottern, $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Gr.) Zucker, Citronenzucker, 100—130 Gr. geriebenem Brot, 70 Gr. Mehl, 70 Gr. geriebener Schokolade und Gewürz wie oben. Die Mandeln werden mit den Eiern und dem Zucker warm zu einer schaumigen Masse geschlagen, welche man wieder kaltschlägt, mit dem Brot, dem Mehl, der Schokolade und dem Gewürz vermischt und mit dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen durch leichtes Rühren verbindet. — Zu einer dritten Masse rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) feingestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, mit 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, Citronenzucker und 20 Eidottern drei Viertelstunden, würzt die Masse, welche recht dickschaumig sein muß, wie oben mit Zimt, Nelken rc., vermischt sie mit 335 Gr. feingeriebenem Pumpernickel oder grobem Roggenbrot, $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Gr.) geriebener Schokolade und 70 Gr. feingehackter, kandierter Orangenschale, und zieht den von den 20 Eiweißen recht steifgeschlagenen Schnee leicht darunter. — Die Brot-Torte wird warm aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten wie die Wiener Torte in Nr. 1291 glasiert und verziert.

1294. Punsch-Torte. 1 Pfund (500 Gr.) Zucker wird mit 12 ganzen Eiern, 6 Eidottern und etwas Citronenzucker eine halbe Stunde warm- und dann wieder kaltgeschlagen (siehe Nr. 1281). Man vermischt die Masse mit 1 Pfund (500 Gr.) Kartoffel- oder Kraftmehl und rührt $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) geklärte warme Butter leicht darunter. Von dieser Masse bäckt man in Papierkapseln (Nr. 1291) 3 oder 4 runde Böden in mäßiger Ofenhitze, besprengt sie mit Rum, legt sie mit dazwischengestrichener Aprikosen-Marmelade übereinander, wie die Wiener Torte, und überzieht sie mit der Punschglasur Nr. 1164.

1295. Königskuchen. Man reibe 1 Pfund (500 Gr.) geklärte Butter zu Sahne, rühre nach und nach 12 Eidotter, 1 Pfund (500 Gr.) Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, rühre die Masse drei Viertelstunden, vermische sie mit 1 Pfund (500 Gr.) feinem Mehl, 200 Gr. gutgereinigten und trocken ausgedrückten Korinthen, 70 Gr. feinwürfelig geschnittenem Citronat und dem steifen Schnee von den 12 Eiweißen, und backe sie in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder in einem in Form eines Kastens zusammengelegten Bogen Papier im mäßig heißen Ofen ungefähr $1^1/_4$ Stunde. — Man kann den Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, auf einem Bleche im heißen Ofen gelbrösten und zum Thee servieren.

1296. Plumcake. Man reibt 1 Pfund (500 Gr.) geklärte Butter zu Sahne, mischt nach und nach unter fortwährendem Rühren 6 ganze Eier, 6 Eidotter, 1 Pfund (500 Gr.) Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone darunter, vermischt die Masse mit 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, 1 Pfund (500 Gr.) gereinigten, gut abgetrockneten Sultanrosinen oder ausgekernten großen Rosinen, 1 Pfund (500 Gr.) Korinthen, 70 Gr. würfelig geschnittenem Citronat, 70 Gr. Orangenschale, einer Prise Salz und etwas feingepulverten Muskatblüten und Gewürznelken, rührt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern leicht darunter, füllt die Masse in eine mit geklärter Butter gut ausgestrichene länglich-viereckige Form von Blech oder in eine Kapsel von steifem Papier mit 8 Centimeter hohem Rande, bäckt sie in sehr mäßiger Hitze $2^1/_2$—3 Stunden, und besprengt den warmen Kuchen mit feinem Rum. — Zum Thee eignet sich dieser Kuchen, welcher 8—14 Tage lang aufbewahrt werden kann, ganz besonders.

1297. Baum- oder Band-Torte. 1 Pfund (500 Gr.) geklärte Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach unter fortwährendem Rühren 24 Eidotter, 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Stück feingepulverte Gewürznelken, ein wenig feingepulverte Kardamome und Muskatblüte hinzu, vermischt die Masse mit 1 Pfund (500 Gr.) Kraftmehl, und zieht zuletzt den von den 24 Eiweißen sehr steifgeschlagenen Schnee leicht darunter. Nun streicht man eine Tortenform von starkem Blech mit geklärter Butter aus, belegt den Boden der-

selben mit Papier, füllt eine etwa 2 Messerrücken dicke Schicht Masse in die Form, streut feingehackte Mandeln, Pistazien, Orangenschalen und Citronat darüber und läßt diese Schicht in einem mäßig heißen Ofen schön gelbbraun und garbacken, füllt wieder ebensoviel Masse darauf, läßt die zweite Schicht, nachdem sie wie die erste mit Mandeln rc. dünn überstreut ist, ebenfalls schön gelbbraun backen, und fährt so fort, bis die Masse verbraucht ist. Hierauf läßt man den Kuchen noch ein weilchen backen, stürzt ihn aus der Form, läßt ihn erkalten, glasiert ihn mit einer Glasur nach Nr. 1163, welche man mit Rosenwasser angerührt hat, und verziert ihn nach Belieben mit eingemachten Früchten. Beim Backen dieser Torte (die man übrigens mit gutem Erfolg in einer Tortenpfanne backen kann) hat man vorzüglich darauf zu achten, daß die untersten Schichten nicht zu braun werden. Um dies zu verhüten, lege man, im Falle man die Torte im Ofen bäckt, nach dem Backen der zweiten oder dritten Schicht Backsteine in den Ofen und setze die Form darauf. Bäckt man den Kuchen in einer Tortenpfanne, so nehme man, nachdem die ersten beiden Schichten gebacken sind, das Feuer unter der Tortenpfanne ganz weg und unterhalte es nur noch auf dem Deckel derselben. — Das Bestreuen der Teigschichten mit Mandeln, Pistazien rc. ist nicht durchaus notwendig.

1298. **Biskuit-Band-Torte.** Dazu bäckt man in flachen, runden Papierkapseln von der Größe, welche die Torte erhalten soll (s. Nr. 1291), zwei beinahe fingerdicke Böden von Mandel-Biskuit-Masse Nr. 1288 und zwei ebenso dicke Böden von Brot-Torten-Masse Nr. 1293. Nach dem Erkalten bestreicht man drei derselben mit Frucht-Marmelade, legt sie in den Farben abwechselnd übereinander, legt den vierten Boden obenauf, schneidet die Torte gleichrund, glasiert sie wie die Wiener Torte in Nr. 1291 und verziert sie mit eingemachten Früchten.

1299. **Löffel-Biskuit.** 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker vermischt man mit 8 ganzen Eiern und etwas Citronenzucker, schlägt die Masse über sehr gelinder Kohlenglut, bis sie recht dickschaumig und warm ist, schlägt sie wieder kalt und mischt endlich 200 Gr. feines trockenes Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man mittelst eines Trichters oder einer Spritze kleine Kuchen von der Länge und Breite eines Fingers, welche in der Mitte etwas dünner sein müssen, als an den Enden, auf Papier, bestäubt sie mit feinem Zucker, bäckt sie in einem sehr gelind heißen Ofen zu schöner gelber Farbe, löset sie, ehe sie erkalten, vom Papier ab und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

Man kann diese Biskuitmasse auch auf eine andere Art zusammensetzen, indem man den Zucker mit den Eidottern recht dick rührt, dann den Schnee von den Eiweißen und zuletzt das Mehl darunter mischt.

1300. **Schokoladen-Brot.** 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker mit 4 ganzen Eiern und 6 Eidottern über sehr schwacher Kohlenglut mit einer Drahtrute zu einer dickschaumigen Masse geschlagen; wenn diese warm

ist, nimmt man sie vom Feuer, schlägt die Masse kalt, vermischt sie mit 335 Gr. feinem Mehl und etwas Anis, bäckt sie in langen, schmalen Papierkapseln zu schöner Farbe, schneidet den Kuchen nach dem Erkalten schräg in Scheiben, legt diese auf ein Blech, röstet sie im heißen Ofen schön gelbbraun und serviert sie zur Schokolade.

1301. Süße Makronen. 470 Gr. süße und 70 Gr. bittere Mandeln werden abgezogen und gut abgetrocknet, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestoßen und mit 1½ Pfund (750 Gr.) Zucker in einer Kasserolle auf sehr gelindem Kohlenfeuer so lange gerührt, bis die Masse dick und nicht mehr klebrig ist; man läßt sie unter wiederholtem Umrühren erkalten und rührt sie mit Eiweiß oder recht steifem Eiweißschnee zu einem schwerflüssigen Teige, setzt dann walnußgroße Häufchen auf Papier oder Oblaten, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze zu schöner, gelber Farbe.

1302. Makronen auf eine andere Art. 1) 230 Gr. süße und 30 Gr. bittere Mandeln stößt man, nachdem sie gebrüht, abgezogen, gewaschen und sehr gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein und rührt sie mit ¾—1 Pfund (375—500 Gr.) Zucker und Eiweiß zu einem schwerflüssigen Teige an, setzt von diesem kleine, walnußgroße Häufchen auf Papier oder Oblaten, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze zu schöner, gelber Farbe.

2) 500 Gr. süße und 30 Gr. bittere Mandeln stößt man nicht ganz fein oder reibt sie auf einem Reibeisen, mengt sie mit 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, 2—3 Eßlöffeln voll Mehl und der auf Zucker abgeriebenen und feingeschabten Schale einer Citrone, mischt den steifen Schnee von 3—4 Eiweißen darunter, formt von der Masse runde Häufchen, setzt diese auf Oblaten und bäckt sie im sehr gelind heißen Ofen.

1303. Bittere Makronen. Zu diesen nimmt man halb süße, halb bittere Mandeln und auf 1 Pfund (500 Gr.) Mandeln 1½ Pfund (750 Gr.) Zucker und 4—5 Eiweiße. Die Bereitung derselben ist der der süßen Makronen in voriger Nummer gleich.

1304. Schokoladen-Makronen. Man läßt 130 Gr. Schokolade im Ofen erweichen und mischt sie unter die nach Angabe der Nr. 1302 bereitete Makronen-Masse, setzt die Makronen mit einem Löffel auf Papier oder Oblaten, streut grobkörnig gesiebten Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Hitze.

1305. Makronen-Torte. Man schneidet aus zusammengeklebten großen Oblaten einen runden Boden von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt ihn auf Papier, bestreicht ihn messerrückendick mit einer nach Nr. 1302 bereiteten Makronenmasse und läßt ihn im mäßig heißen Ofen halb gar backen. Hierauf füllt man einen Teil der übrigen Masse in eine Spritze oder eine Tüte von starkem Papier, spritzt damit einen zierlichen Rand auf den Makronenboden, besetzt den inneren Raum des-

selben in hübscher Zeichnung, als Stern, Fächer, Gitter ꝛc., mit dem Reste des Makronenteiges, läßt den Kuchen in gelinder Ofenhitze zu schöner, gelber Farbe backen, befreit ihn, ehe er verkühlt ist, von dem Papier und belegt ihn nach dem Erkalten zierlich mit gutabgetropften eingemachten Früchten.

1306. **Marzipan.** 1 Pfund (500 Gr.) süße, 30 Gr. bittere, abgezogene und gut abgetrocknete Mandeln werden in einem Stein- oder Marmormörser sehr feingestoßen und gerieben, wobei man dann und wann ein paar Tropfen Rosen- oder Orangenblütenwasser darübersprengt, um das öligwerden der Mandeln zu verhüten. Man vermischt dann die Mandeln mit 1 Pfund (500 Gr.) feingestoßenem und gesiebtem Zucker und rührt sie in einer Kasserolle auf sehr schwachem Feuer so lange, bis der Mandelteig, wenn man mit dem Finger darauf tupft, nicht mehr daran festklebt. Man thut nun den Teig auf das mit feinem Zucker bestreute Backbrett, wirkt ihn zu einem länglichen Brote zusammen, wickelt ihn in Papier und verwahrt ihn zum Gebrauche an einem kalten Orte. Beim Gebrauche wirkt man den Teig wieder zusammen; sollte er sich spröde zeigen und bei der Verarbeitung brechen, so knetet man ihn mit ein wenig Eiweiß gut durch, daß er recht geschmeidig wird.

1307. **Marzipan-Tarteletten.** Man rollt den nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Marzipanteig mit feinem Zucker ziemlich dünn aus, sticht oder schneidet daraus runde, ovale, herz-, kotelett- oder rautenförmige Böden, deren Ränder man mit ein wenig Eiweiß bestreicht und mit einem dünnen, etwa fingerbreiten Bändchen von Marzipan umgiebt. Man macht den obern Rand dieser Bändchen mit dem Kneipeisen bunt, setzt die Tarteletten auf Papier, läßt sie im mäßig heißen Ofen an den Rändern schöne, gelbrote Farbe nehmen und füllt sie nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten. — Von dem Marzipanteige kann man auch kleine Brezeln, Ringe, Sterne ꝛc. formen, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Papier legt und im mäßig heißen Ofen oberflächlich Farbe nehmen läßt; oder man schneidet den messerrückendick ausgerollten Marzipan in zwei gleichgroße viereckige Platten, bestreicht die eine derselben dünn mit steifer Aprikosen-Marmelade, deckt die andere Platte darüber und schneidet nun den Marzipan in kleine, rautenförmige Stücke, oder sticht davon hübsche Figuren aus, welche man mit der Eiweißglasur Nr. 1162 überzieht und in sehr gelinder Hitze gelblich bäckt.

1308. **Mandelspäne.** $1/2$ Pfund (250 Gr.) süße und einige bittere Mandeln stößt man, nachdem sie abgezogen, gewaschen und sehr gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein, vermischt sie mit $1/2$ Pfd. (250 Gr.) Zucker und rührt sie mit etwas Eiweiß zu einer dickflüssigen Masse. Man streicht von der Masse 8—10 Centimeter lange und etwa 5 Centimeter breite, sehr dünne ovale Blätter auf ein dünn mit weißem Wachs bestrichenes Blech (man kann sich hierzu, um die Blätter egaler

zu machen, einer Art Schablone von Blech oder dünner steifer Pappe bedienen), bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie heiß vom Bleche ab und krümmt sie sogleich über ein rundes Holz. Man gebraucht diese Mandelspäne hauptsächlich zur Verzierung von Torten &c. und verziert sie zu diesem Behufe bisweilen durch Bespritzen mit der Glasur Nr. 1162. — Von derselben Masse, die aber noch ein wenig mehr mit Eiweiß verdünnt sein muß, bereitet man auch

Mandellocken, zu welchen man die in eine Spritze gefüllte Masse in fingerbreiten, 16—20 Centimeter langen Bändchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech spritzt, in mäßiger Ofenhitze zu schöner Farbe bäckt, schnell vom Bleche schneidet und über fingerdicke Holzstäbchen lockenartig aufrollt. Man muß sowohl die Mandellocken, als auch die Mandelspäne in voriger Nummer bis zum Gebrauche an einem warmen Orte verwahren, weil sie sonst weich werden.

1309. **Schokoladenplätzchen.** 100 Gr. Schokolade fein gerieben, 200 Gr. Puderzucker, 4 Eiweiße zu festem Schnee geschlagen, Vanille und 1 Theelöffel feines Mehl. Alles recht zusammengerührt; kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in sehr mäßiger Hitze gebacken.

1310. **Mandeltüten.** ½ Pfund (250 Gr.) abgeschälte Mandeln werden feinstiftig geschnitten und an einem warmen Orte getrocknet. Dann schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu recht steifem Schnee, vermischt ihn mit ½ Pfund (250 Gr.,) Zucker, Citronenzucker, den Mandeln und 70 Gr. Mehl, streicht die Masse in länglichen Streifen wie die Croquettes in Nr. 1279 auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie vom Bleche und dreht sie rasch über spitze Hölzer zu Tüten. Man füllt dieses Backwerk gewöhnlich mit geschlagener Sahne.

1311. **Zuckerbrezeln.** Man reibt 200 Gr. Butter zu Sahne, rührt 130 Gr. Zucker, Citronenzucker oder feingehackte kandierte Orangenblüte, 2 ganze Eier, 2 Eidotter und eine Prise Salz darunter, vermischt die Masse mit 335 Gr. Mehl, läßt sie recht kalt und fest werden, formt davon mit Hilfe von Mehl kleine Brezeln, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie in sehr mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

1312. **Mandelbrezeln.** Man bereitet von 200 Gr. Mehl, 200 Gr. süßen und 20 Gr. bitteren, mit Eiweiß sehr feingestoßenen Mandeln, 200 Gr. Zucker, Citronenzucker, ¼ Pfund (125 Gr.) Butter, einem ganzen Ei, einem Eidotter und ein wenig Salz einen glatten Teig, formt ihn zu kleinen Brezeln oder Ringen, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überstreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie langsam in mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

1313. Spanischer Wind. Man schlägt 10 Eiweiße zu einem sehr festen, glatten Schnee, vermischt denselben mit 1 Pfund (500 Gr.) feingesiebtem Zucker und 3 Tropfen Bergamottöl, setzt ihn in Häufchen von der Größe eines kleinen Hühnereies auf Papier, stäubt feinen Zucker darüber und läßt ihn im ganz verkühlten Ofen trocknen.

1314. Spanische Torte. Man streicht von der nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten spanischen Windmasse, unter welche man jedoch kein Bergamottöl mischt, etwa 6 fingerdicke, 20—22 Centimeter im Durchmesser haltende runde Platten auf Papier, welches vorher dünn mit feinem Öl oder zerlassener Butter bestrichen ist, bestäubt die Platten mit Zucker und bäckt sie in einem gelind warmen Ofen zu schöner gelber Farbe. Nach einigem Verkühlen löst man die Platten behutsam von dem Papier los und verwahrt sie an einem warmen Orte, damit sie recht trocken bleiben. Kurz vor dem Gebrauche der Torte bestreicht man die Platten recht dick mit steifgeschlagener, mit Zucker und feingestoßener gesiebter Vanille oder Marasquin vermischter Sahne, setzt sie übereinander und legt die schönste der Platten unbestrichen obenauf. Man kann auch die Masse, statt in Platten, in großen Ringen auf Papier streichen und backen, die Ringe mit dazwischengestrichener Aprikosen-Marmelade übereinandersetzen, die leere Mitte der Torte mit geschlagener Sahne füllen und die Torte mit eingemachten Früchten verzieren.

1315. Baisers. Den sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen vermischt man mit 1 Pfund (500 Gr.) sehr feinem, troknem Zucker, setzt die Masse in runden Häufchen von der Größe einer kleinen Äpfelhälfte auf ein mit Papier beklebtes Brett, stäubt feinen Zucker darüber und bäckt sie in sehr sanfter Hitze gelblich, löst dann die Baisers behutsam von dem Papiere, nimmt die noch weiche Masse aus dem Innern derselben mit einem Löffel heraus, läßt die Schalen umgekehrt noch ein wenig trocknen und verwahrt sie an einem warmen Orte. Beim Gebrauche füllt man die Schalen mit geschlagener Sahne und setzt sie zu je zwei und zwei zusammen. Man kann die Baisers auch, statt mit Sahne, mit Gefrornem füllen.

1316. Meringues. Man schlägt 18 Eiweiße zu recht festem glatten Schnee, vermischt diesen leicht mit 200—270 Gr. Zucker und 100 Gr. Puder, setzt die Masse durch einen runden Ausstecher von etwa 3 Querfinger Durchmesser und reichl. 5 Centimeter Höhe in runden Häufchen auf Papier, streicht sie recht glatt, bestäubt sie mit Zucker und bäckt die Meringues auf einem Brette in einem sehr gelindwarmen Ofen. Wenn sie Farbe genommen haben, werden sie von den Papieren gelöst, ausgehöhlt und vollkommen getrocknet. Man füllt die Meringues beim Gebrauch mit geschlagener Sahne.

1317. Weiße Nürnberger Pfefferkuchen. Man rührt 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit 8 ganzen Eiern eine Stunde, mischt 1 Pfd. (500 Gr.)

feingehackte, im Ofen getrocknete Mandeln, 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, etwas feingestoßenen und gesiebten Anis, Nelken, Kardamom und Zimt, 70 Gr. feinwürfelig geschnittene, kandierte Orangenschale und ebenso Citronat darunter, rollt den Teig etwa thalerdick aus, schneidet ihn in beliebig große, länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn zu runden Platten aus, legt diese auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie in mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man den Teig auch auf Oblate streichen.

1318. **Pfeffernüsse.** 1 Pfund (500 Gr.) Zucker wird mit 4 ganzen Eiern 1/2 Stunde gerührt, und mit 1 Pfund (500 Gr.) Mehl, der feingehackten Schale einer Citrone, etwas Muskatblüte, gestoßenen Nelken, Zimt, Anis, 30 Gr. feingehacktem Citronat und 5 Gr. Pottasche vermischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie im mäßig heißen Ofen.

XX. Abschnitt.

Von der Bereitung des Gefrornen.

Die zur Anfertigung des Gefrornen nötigen Gerätschaften bestehen aus einer Gefrierbüchse von Zinn, einem kupfernen verzinnten Spatel mit langem Stiel und einem großen Eimer, welcher unten an der Seite mit einem Spundloche versehen sein muß. — Das dazu nötige Eis wird kleingestampft und mit Salz vermischt. (Zu einem Eimer Eis gebraucht man etwa 2 1/3 Liter Salz; wenn man Viehsalz haben kann, ist es vorteilhafter, da man davon nur halb soviel braucht und es noch billiger ist.) Einige größere glatte Stücke Eis werden auf den Boden des Eimers gelegt, dick mit Salz bestreut, so daß die darauf gestellte verschlossene Büchse eine feste Unterlage hat und gerade steht; den Raum zwischen Büchse und Eimer füllt man mit dem kleingestampften Eise aus, streut auch immer noch Salz an den Seiten der Büchse dazwischen, stampft das Eis recht fest und läßt die Büchse recht kalt werden, öffnet sie, wischt sie mit einem Tuche recht rein aus, thut die erkaltete Masse hinein, deckt den Deckel wieder darüber und fängt an, die Büchse zu drehen; je schneller dies geschieht, desto eher gefriert die Masse. — Nach 10—15 Minuten öffnet man die Büchse, stößt die an den Seiten und auf dem Boden derselben angesetzte Masse mit dem Spatel ab, rührt sie mit der noch flüssigen Masse recht klar, verschließt die Büchse wieder, dreht sie von neuem 5—10 Minuten recht schnell, stößt die angesetzte Masse wieder ab, arbeitet sie gut durch und wechselt mit dem Drehen und dem Abstoßen und Durcharbeiten so lange, bis die Masse anfängt, sich stark anzusetzen. Nun

läßt man die Büchse offen und bearbeitet die Masse mit dem Spatel unter stetem Drehen der Büchse so lange, bis sie fest und zähe und dabei doch milde wie Butter geworden ist. Das durch das Schmelzen des Eises entstehende Wasser wird nur dann durch das Zapfenloch abgelassen, wenn es sich so stark ansammelt, daß die Büchse nicht mehr feststeht, oder wenn es zu hoch an die Büchse steigt. (Das salzige Eiswasser beschleunigt wegen seiner außerordentlichen Kälte das Gefrieren der Masse.) Weit bequemer und einfacher bereitet sich das Eis in der von Prof. Meidinger erfundenen Eismaschine. Beschreibung, wie das Eis darin bereitet wird, wird jeder Maschine beigegeben. Auch giebt es jetzt eine Maschine zum Drehen, die sehr gut sein soll. — Ist das Gefrorne fest, so drückt man es fest in eine dazu bestimmte, wie eine Melone, eine Kuppel, ein Käse ꝛc. gestaltete Form, verschließt diese sehr gut, wickelt sie in steifes Papier ein, vergräbt sie tief in ganz klein gestampftes und mit viel Salz vermischtes Eis und läßt sie einige Stunden an einem recht kalten Orte stehen, damit das Gefrorne recht fest werde. — Um ganz sicher zu sein, daß kein salziges Eiswasser in die Form eindringe und das Gefrorne verderbe, kann man die Fugen der mit dem Gefrornen gefüllten Form mit Butter oder mit Resten von Blätterteig verstreichen, hat aber dann nicht nötig, die Form in Papier einzuwickeln. Beides, die Butter oder der Teig, verhärtet sich im Eise sehr rasch in dem Grade, daß das sonst sehr scharfe Eiswasser nicht hindurchdringen kann. — Beim Anrichten nimmt man die Butter oder den Teig von den Fugen der Form ab, hält letztere einen Augenblick in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab, entfernt den Deckel und stülpt das Gefrorne auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel um. — Man kann auch das Gefrorne bis zum Gebrauch in der Büchse, in welcher es bereitet wurde, an einem kalten Orte stehen lassen und dann in Porzellan- oder Glasschalen gehäuft anrichten; man legt jedoch in diesem Falle noch Eis und Salz, so hoch es der Eimer erlaubt, um die gut verschlossene Büchse, und trägt auch Sorge, daß das Eiswasser im Eimer nicht so hoch steigt, daß es in die Büchse eindringen kann. — Nächst der richtigen Bereitung der Masse hängt das Gelingen des Gefrornen davon ab, daß man nicht zu sparsam mit dem Salze umgeht und das Gefrorne tüchtig mit dem Spatel bearbeitet. — Eine Art Gefrornes wird weder in der Büchse gedreht, noch mit dem Spatel bearbeitet; es ist das Gefrorne von geschlagener Sahne, welche nach Angabe später folgender Rezepte mit verschiedenen Ingredienzen vermischt und in Formen gefüllt wird. Man vergräbt die Formen, nachdem sie gut verschlossen worden sind, tief in kleingestampftes, mit Salz vermischtes Eis, und läßt sie an einem kalten Orte ruhig 2—3 Stunden stehen, nach welcher Zeit die Sahne fest gefroren sein wird.

1319. Gefrornes von Vanille. Man kocht reichlich 1 Liter gute Sahne mit 335 Gr. Zucker und einer Stange Vanille auf und läßt sie

an der Seite des Feuers wohlverdeckt $^1/_2$ Stunde ziehen. Sollte die Sahne nicht sehr gut sein, wie sie zu jedem Gefrornen unbedingt sein muß, so nehme man etwa 50—80 Gr. feine Butter, wasche sie aus, süße sie und thue sie in die Sahne. Dann rührt man 8 ganze Eier, oder noch besser, 12—15 Eidotter mit ein wenig Sahne recht klar, quirlt hiermit die Sahne ab und läßt sie unter beständigem Rühren noch so lange auf dem Feuer stehen, bis sie dem Kochen nahe ist und sich gut verdickt hat (wobei man sie jedoch sorgfältig vor dem Gerinnen bewahren muß), streicht die Masse durch ein feines Sieb, läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten, thut sie in die Gefrierbüchse und läßt sie nach der oben angegebenen Anweisung gefrieren. Diese Masse reicht für 12—15 Personen.

Anmerkung. Man kann unter jedes Sahnen-Gefrorne, wenn es fest gefroren ist, etwas steifgeschlagene und gesüßte Sahne mischen: es wird dadurch noch ein wenig milder.

1320. Sahnen-Gefrornes von Marasquin. 1 Liter Sahne wird nach Angabe der vorigen Nummer mit 335 Gr. Zucker und 8 ganzen Eiern oder 12—15 Eidottern zu einer Creme abgerührt und nach dem Erkalten gefroren. Wenn das Gefrorne beinahe fest ist, mischt man ein Weinglas voll Marasquin darunter und läßt es dann vollends gefrieren. Gefrornes von anderen Liqueuren, wie Crême de noyaux, Parfait d'amour, Crême de vanille u. s. w., wird ebenso bereitet.

1321. Gefrornes von Orangenblüten. 1 Liter Sahne wird mit 335 Gr. Zucker und einer kleinen Hand voll frischen oder kandierten Orangenblüten aufgekocht, zugedeckt zurückgestellt, nach 10 Minuten durch ein Sieb gegossen, mit 15 Eidottern oder 8 ganzen Eiern wie in Nr. 1319 zu einer Creme abgerührt, durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen, und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht.

1322. Gefrornes von Schokolade. Die Masse dazu bereitet man von 1 Liter Sahne, einer halben Stange Vanille, 200—270 Gr. feiner Schokolade, 12 Eidottern und 270 Gr. Zucker. Die Sahne wird mit dem Zucker und der Vanille aufgekocht, nach einigem Verkühlen mit den Eidottern vermischt und auf dem Feuer zu einer Creme abgerührt. Die Schokolade wird in Stücke geschlagen oder gerieben, mit ein wenig Wasser oder Milch zu einem dicken Brei gekocht und mit der Creme genau vermischt, das Ganze durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht.

1323. Gefrornes mit Brot. Man bereitet nach Angabe der Nr. 1319 von 1 Liter Sahne mit 335 Gr. Zucker und 12—15 Eidottern eine Creme und läßt sie halb gefrieren, mischt dann etwa 200 Gr. getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot, welches vorher mit etwas Marasquin angefeuchtet und mit einigen gestoßenen und gesiebten Gewürznelken und ein wenig Zimt vermischt ist, darunter und läßt die Masse vollends fest gefrieren.

1324. Gefrornes von Makronen. Wenn die nach Nr. 1319 bereitete Creme halb fest gefroren ist, arbeite man 200—250 Gr. feingestoßene und gesiebte Makronen (halb süße, halb bittere) darunter und lasse sie vollends fest gefrieren.

1325. Gefrornes von Kaffee. Man lasse 1 1/4 Liter Sahne aufkochen, schütte 130 Gr. frisch gebrannten gemahlenen Mokka-Kaffee hinein, nehme die Sahne vom Feuer und lasse sie wohlverdeckt eine Stunde stehen. Dann gieße man sie durch ein sehr feines Sieb, rühre sie mit 15 Eidottern und 335 Gr. Zucker auf dem Feuer zu einer Creme ab, streiche diese durch ein feines Sieb oder Haartuch, lasse sie erkalten und nach der am Eingange dieses Abschnittes gegebenen Anweisung gefrieren. — Wenn man das Kaffee-Gefrorne ganz weiß bereiten will, so thue man die gebrannten Kaffeebohnen, ohne sie zu mahlen, in die Sahne, mische statt der Eidotter das zu weichem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern unter die durchgegossene gesüßte Sahne und rühre diese damit zu einer Creme ab.

1326. Gefrornes von Mandeln. 1/2 Pfund (250 Gr.) süße und 8 Gr. bittere, abgeschälte, mit ein wenig Wasser oder Milch sehr feingestoßene Mandeln löse man mit 1 Liter kochender Sahne auf, in welcher man zuvor eine Stange Vanille ausgezogen hat, mische 335 Gr. Zucker und 12 Eidotter oder statt letzterer das zu weichem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern darunter, rühre hiervon auf dem Feuer eine Creme ab und lasse diese, nachdem sie durch ein feines Sieb gestrichen und erkaltet ist, gefrieren.

1327. Gefrornes von Haselnüssen. Man stoße 1/2 Pfd. (250 Gr.) Haselnußkerne, welche man zuvor in einer sehr reinen eisernen Pfanne auf gelindem Feuer unter beständigem Umrühren schwach geröstet, auf ein grobes Tuch geschüttet und durch Reiben mit demselben von der Haut befreit hat, mit ein wenig Wasser oder Milch sehr fein, und verfahre weiter damit wie mit den Mandeln in voriger Nummer.

1328. Gefrorner westfälischer Pudding. Man läßt 1/2 Liter Milch mit 200 Gr. Zucker und einer halben Stange Vanille aufkochen, vermischt sie mit 3 ganzen Eiern oder 6 Eidottern, die mit ein wenig kalter Milch klargerührt sind, rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, läßt sie erkalten, gießt sie durch ein Sieb in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel fest gefrieren, arbeitet nach und nach 3/4 Liter steifgeschlagene Sahne, die mit gestoßenem Zucker angenehm gesüßt ist, nebst etwa 1/4 Pfund (125 Gr.) geriebenem Pumpernickel, 130 Gr. halb bitteren, halb süßen, feingehackten Makronen und etwas Marasquin darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt sie in eine Kuppelform, verschließt diese mit ihrem Deckel, vergräbt sie in feingestampftes, mit vielem Salze vermischtes Eis und

läßt sie an einem kalten Orte 2—3 Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten taucht man die Form in kaltes oder schwach lauwarmes Wasser, nimmt den Deckel davon ab, stürzt den Pudding aus der Form auf eine Schüssel und garniert ihn mit Hohlhippen (Nr. 1280).

1329. **Gefrorner Pudding à la Nesselrode.** 1 Pfund (500 Gr.) abgeschälte und durch Abbrühen von der zweiten Schale befreite Maronen dünstet man mit ein wenig Milch und einer Stange Vanille weich, zerstampft sie und streicht sie durch ein feines Sieb. Dann läßt man reichlich 1 Liter Sahne mit 330—400 Gr. Zucker aufkochen, legiert sie mit 10 Eidottern, rührt sie auf dem Feuer, bis sie gut gebunden ist, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Maronenbrei und mit ein wenig Karamel (s. d. Nr. 1145), läßt sie erkalten, thut sie in die Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren. Wenn das Gefrorne recht fest ist, so mischt man zuerst ein Glas Marasquin nebst etwas steifgeschlagener Sahne darunter, dreht es noch ein weilchen, damit es wieder fest wird, und vermischt es hiernach mit 1/4 Pfund (125 Gr.) gutgereinigten, mit ein wenig Zuckerwasser rund und kurz eingekochten und erkalteten Sultanrosinen, 1/4 Pfund (125 Gr.) Korinthen und 70 Gr. würfelig geschnittenem Citronat, füllt das Gefrorne in eine hohe Kuppelform, verschließt diese gut, vergräbt sie tief in kleingestampftes, mit Salz vermischtes Eis und läßt das Gefrorne noch 2 Stunden an einem recht kalten Orte stehen. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab, öffnet sie, stürzt den Pudding auf eine Schüssel und überzieht ihn mit einer Sauce, die folgendermaßen zubereitet wurde: Ein wenig Sahne läßt man mit etwas Zucker aufkochen, zieht sie mit einigen Eidottern dicklich ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und vermischt sie im Augenblicke des Gebrauchs mit etwas geschlagener Sahne und Marasquin.

1330. **Gefrornes von geschlagener Sahne mit Vanille.** Reichlich 1 Liter dicke süße Sahne wird nach Nr. 1121 zu einem festen Schaum geschlagen, mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker, welcher mit einer Stange Vanille feingestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt ist, vermischt, in eine Kuppelform gefüllt, diese fest verschlossen in kleingestampftes und mit Salz vermischtes Eis eingegraben, und 2—3 Stunden an einen recht kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, geöffnet und das Gefrorne auf eine Schüssel gestürzt.

1331. **Gefrornes von geschlagener Sahne mit Marasquin.** Man vermischt reichlich 1 Liter steifgeschlagene Sahne mit feingesiebtem Zucker und einem Glase Marasquin, füllt sie in eine hohe Eisform, verschließt diese fest, packt sie in Eis und Salz ein, läßt sie an einem kalten Orte 2—3 Stunden ruhig stehen und die Sahne auf diese Weise fest gefrieren.

1332. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Schokolade. Man löst ½ Pfund (250 Gr.) feine Schokolade mit etwa 200 Gr. Zucker und ein wenig Milch auf dem Feuer zu einem dicken glatten Brei auf, läßt diesen unter beständigem Rühren erkalten, vermischt ihn mit reichlich 1 Liter steifgeschlagener Sahne, füllt die Mischung in eine Form und läßt sie nach Nr. 1330 gefrieren.

1333. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. Man streicht frische Erdbeeren oder Himbeeren durch ein feines Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit feinem Zucker und steifgeschlagener Sahne, füllt die Masse in eine hohe Eisform und läßt sie nach Angabe der Nr. 1330 fest gefrieren.

1334. Gefrornes von geschlagener Sahne à l'Arlequin oder à la Pückler. 1 Liter recht steifgeschlagene Sahne wird mit etwa ½ Pfund (250 Gr.) feinem Zucker, einer halben Stange gestoßener und gesiebter Vanille, etwas Marasquin und 200 Gr. feingehackten bitteren Makronen vermischt und in drei Teile geteilt, von welchen man den einen weiß läßt, den anderen mit Kermessaft oder Cochenille rot und den dritten mit aufgelöster Schokolade braun färbt. Dann füllt man die Sahne mit den Farben abwechselnd, löffelweise in eine hohe Eisform, verschließt diese sehr gut, setzt sie fest in Eis und Salz ein, überdeckt sie auch damit und läßt sie an einem kalten Orte mehrere Stunden ruhig stehen, damit die Sahne recht fest gefriert.

1335. Bombe à la vanille (eigentlich Balomba). Man läßt ½ Liter Wasser mit einer Stange Vanille und 270—335 Gr. Zucker kochen und dann zugedeckt an der Seite des Feuers ¼ Stunde ziehen. Hierauf rührt man 12—16 Eidotter mit ein wenig Wasser recht klar, vermischt sie mit dem kochenden Wasser, rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt sich zu verdicken, behütet sie aber sorgfältig vor dem Gerinnen, streicht sie durch ein feines Sieb in einen Napf und schlägt sie mit einer Drahtrute, bis sie kalt, schaumig und dick geworden ist und sich um das Dreifache vermehrt hat. Dann mischt man etwa ¼ Liter steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Masse in eine hohe Eisform, verschließt diese sehr gut und läßt sie in Eis und Salz wohlvergraben 2—3 Stunden an einem kalten Orte ruhig stehen und die Masse fest gefrieren. Beim Gebrauche wird die Balomba aus der Form, nachdem man letztere einige Augenblicke in warmes Wasser getaucht und gut abgewischt hat, auf eine Schüssel ausgestürzt.

1336. Gefrornes von Citronen. Man kocht 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit ½—¾ Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit dem Safte von 4—6 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer schönen Citrone, gießt die Mischung durch ein feines Sieb in die Gefrierbüchse und läßt sie unter tüchtiger Bearbeitung mit dem Spatel recht fest gefrieren. Nach Belieben kann man die Masse,

ehe man sie zum Gefrieren in die Büchse thut, mit dem zu steifem glatten Schnee geschlagenen Weißen von 2 Eiern vermischen.

Anmerkung. Wenngleich die Masse zu jeder Art Fruchtgefrornem hinreichend süß gemacht werden muß, so darf sie doch auch nicht zu süß sein. Das Gefrorne wird nicht fest, wenn es zu fett, d. h. zu süß ist. Dahingegen wird es nicht geschmeidig und milde, sondern kurz und dem gefrornen Schnee ähnlich, wenn es nicht Zucker genug hat. Man suche bei der Zusammensetzung der Masse die richtige Mitte zu treffen. — Gefriert die Masse zu schwer, so setze man ein wenig Wasser zu, gefriert sie jedoch zu leicht und ist das Angesetzte kurz und trocken, so mische man etwas in Wasser aufgelösten, zu einem dicken Sirup eingekochten und erkalteten Zucker darunter.

1337. **Gefrornes von Punsch.** Dazu bereite man eine Masse wie zum Citronen-Gefrornen in voriger Nummer, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann ungefähr $1/8$ Liter feinen Rum oder Arrak darunter und lasse sie dann vollends gefrieren.

1338. **Gefrornes von Marasquin.** 1 Pfund (500 Gr.) Zucker koche man mit $1/2$ Liter Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, gieße ihn durch ein Sieb, vermische ihn mit dem Safte von 3—4 Citronen und dem zu festem glatten Schnee geschlagenen Weißen von 3—4 Eiern, lasse dies festgefrieren und arbeite nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse und tüchtiger Bearbeitung der Masse mit dem Spatel etwa 2 Weingläser voll Marasquin darunter.

1339. **Gefrornes von Apfelsinen.** Man kocht 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit $1/2$ Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit dem Safte von 2 Citronen, 4—6 Apfelsinen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, gießt die Masse durch ein Sieb, mischt nach Belieben den steifen Schnee von 2 Eiweißen darunter und läßt sie nach der, Seite 416 gemachten Angabe fest gefrieren.

1340. **Gefrornes von Ananas.** Man kocht 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa $1/2$ Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, vermischt ihn mit einer auf dem Reibeisen feingeriebenen Ananas, läßt die Mischung erkalten, fügt den Saft von 2—3 Citronen hinzu, streicht die Masse durch ein feines Sieb, vermischt sie nach Belieben mit dem Schnee von 2 Eiweißen und läßt sie fest gefrieren. Will man das Gefrorne von Ananassirup machen, so vermischt man reichlich $1/2$ Liter dieses Sirups, der aber nicht zu dünn sein darf, mit dem Safte von 4 Citronen, vermehrt ihn mit kaltem Wasser bis auf 1 Liter, und mischt Eiweißschnee wie oben darunter.

1341. **Gefrornes von Erdbeeren.** $1\frac{1}{2}$ Liter frische Erdbeeren wasche man, streiche sie durch ein feines Sieb, vermische sie mit 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, welcher mit etwa $1/2$ Liter Wasser aufgekocht und erkaltet ist, dem Safte von 2—3 Citronen und einem halben Theelöffel voll feinem Rum, färbe die Masse mit Alkermessaft oder Cochenille schön rot und lasse sie fest gefrieren. Will man dieses Gefrorne von Erdbeersaft oder Erdbeer-Marmelade bereiten, so vermischt man den Saft oder die Marmelade mit Citronensaft, wenn nötig, mit aufgelöstem Zucker und mit

soviel kaltem Wasser, als zur Verdünnung notwendig ist, und lasse die Masse wie oben fest gefrieren.

1342. **Gefrornes von Himbeeren.** Man bereite dieses Gefrorne von frischen Himbeeren, von Himbeersaft oder Himbeer-Marmelade in derselben Weise, wie das Gefrorne von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1343. **Gefrornes von Aprikosen.** Etwa 20 recht reife Aprikosen schält man und streicht sie durch ein feines Sieb. Dann kocht man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit $1/2$ Liter Wasser und den feingestoßenen Kernen der Aprikosen auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit dem Aprikosenmus und mit dem Safte von einer bis zwei Citronen, thut die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie fest gefrieren. Sind die Aprikosen nicht so weich, daß sie roh durchgestrichen werden können, so müssen sie mit ein wenig Wasser weichgekocht werden.

1344. **Gefrornes von Pfirsichen.** 10—15 Pfirsiche werden wo möglich roh durch ein feines Sieb gestrichen; die übrige Bereitungsweise dieser Gefrornen-Masse ist der zum Gefrornen von Aprikosen in voriger Nummer ganz gleich.

1345. **Gefrornes von Kirschen.** 1 Pfund (500 Gr.) Zucker wird mit $1/4$ Liter Wasser aufgekocht, ausgeschäumt und nach dem Erkalten mit dem Safte einer Citrone und dem Fleische von 2 Pfund (1 Kilo) sauren Kirschen, welche man ausgekernt, in einem Reibenapfe zerquetscht und zerrieben und durch ein feines Sieb gestrichen hat, vermischt. Eine gute Hand voll Kirschkerne werden zerstoßen und mit ein wenig Wasser siedendheiß gemacht; nach einer Viertelstunde wird die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gegossen und unter die Gefrornen-Masse gemischt, welche nicht zu dick sein darf. — Die Kirschen können auch gekocht werden; ebenso kann man das Gefrorne von eingemachtem Kirschsaft bereiten, welchen man zu diesem Zwecke mit kaltem Wasser, Citronensaft, auch, wenn es nötig ist, mit in wenig Wasser aufgelöstem Zucker vermischt. Den Kerngeschmack ersetzt man durch eine Auskochung von 8 Stück bitteren Mandeln in wenig Wasser. Wenn das Gefrorne fest ist, kann man einen halben Theelöffel feinen Rum daruntermischen.

1346. **Eis-Punsch. Ponche à la glace.** Man koche 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit $1/2$—$3/4$ Liter Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit dem Safte von 3—4 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und lasse sie fest gefrieren. Dann arbeite man nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse eine Flasche Rheinwein oder Champagner und $1/4$ Flasche feinsten Rum oder Arrak, nach Belieben auch ein Glas Marasquin mit dem Spatel unter das Gefrorne, und serviere diesen gefrornen Punsch, welcher dickflüssig sein muß, in Champagnergläsern.

1347. Ponche à la romaine. Man koche 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, füge nach dem Erkalten die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine oder Citrone und den Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen hinzu, gieße die Masse durch ein Sieb, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann unter fortgesetztem Drehen der Büchse nach und nach $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arrak und eine Flasche Champagner darunter, und vermische diesen Punsch kurz vor dem Gebrauche vermittelst einer Schneerute mit dem steifgeschlagenen Schnee von 3—4 Eiweißen. — Gewöhnlich serviert man diesen Punsch in Champagnergläsern beim Braten.

XXI. Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

Das Einmachen eßbarer Stoffe in Blechbüchsen ist unstreitig für die Küche eine der wichtigsten Erfindungen der Neuzeit. Diese Art des Einmachens ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen, und die Früchte, Gemüse ꝛc. sind, wenn beim Einmachen kein Fehler begangen wird, noch nach Jahren in demselben Zustande, in welchem sie sich beim Einlegen in die Büchsen befanden, und haben sowohl Geschmack, als Farbe und Geruch frisch bewahrt. (Eine Ausnahme in betreff der Farbe machen nur die roten Früchte, welche viel Säure enthalten, als z. B. die Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren ꝛc.; diese färben sich durch die Einwirkung ihrer Säure auf das Zinn der Büchsen mehr oder weniger bläulich, weshalb man sie selten in Büchsen einmacht.) Selbst Fleisch, wenn es beinahe gargekocht wurde, erhält sich, in dieser Weise aufbewahrt, sehr lange vollkommen gut. — Die Hauptbedingungen zum Gelingen dieser Art des Einmachens sind: Daß die Gemüse und Früchte ganz frisch seien; daß die Kasserolle, in der die Gemüse vor ihrem Einlegen in die Büchsen gekocht werden, vollkommen rein und frei von jeder fettigen Substanz sei; daß die Früchte sogleich zubereitet und in die Büchsen gelegt werden; daß der Verschluß der Büchsen durch Verlötung vollkommen luftdicht sei, und daß der Inhalt der verschlossenen Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkte erhitzt werde. — Die Erhitzung bis zum Siedepunkte wird durch das kochende Wasserbad bewirkt und ist deshalb

notwendig, damit der Sauerstoff der mit dem Inhalte der Büchse eingeschlossenen atmosphärischen Luft von den Bestandteilen der Früchte ꝛc. aufgenommen und dadurch die Gärung derselben verhindert werde, welche jedoch unfehlbar eintritt, wenn der Verschluß der Büchse nicht vollkommen luftdicht ist und die äußere Luft sich durch irgend eine, wenngleich noch so kleine Öffnung einen Weg in die Büchse bahnen kann. — Wie man sich von der Festigkeit des Verschlusses überzeugen kann, wird weiter unten mitgeteilt werden. — Die Büchsen werden von starkem, gut verzinntem Eisenblech in verschiedenen Größen von ½—1½ Liter Inhalt, zu den Gemüsen oft sogar so groß angefertigt, daß sie eine für 6—8 Personen hinreichende Quantität aufnehmen können; die Deckel dazu, deren Ränder ein wenig umgebogen werden, müssen genau in die Büchsen passen, so daß diese durch das Auflegen der Deckel schon ziemlich gut verschlossen werden können. — Die Büchsen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, mit den dazu vorbereiteten Gemüsen und ihrem Safte oder mit Früchten und Zucker soweit gefüllt, daß zwischen Inhalt und Deckel ein etwa strohhalmbreiter leerer Raum bleibt; die Deckel werden (die umgebogenen Ränder nach innen) darübergelegt und die Büchsen sogleich zugelötet. Dann setze man die Büchsen in einen großen Kessel, übergieße sie mit soviel kochendem Wasser, daß dieses wenigstens zollhoch darüber steht, setze den Kessel aufs Feuer und beobachte nun genau, ob irgendwo aus einer Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen, indem sich dadurch jede, selbst die kleinste Öffnung, welche man oft nicht einmal mit dem bloßen Auge entdecken kann, bemerkbar macht. Man bezeichne die Stelle, von welcher die perlenartigen Luftblasen aufsteigen, sehr genau, nehme die Büchse aus dem Wasser, setze einen Tropfen Zinn auf die bemerkte Stelle, lasse die Büchsen, nachdem auf diese Art der vollkommene Verschluß derselben ermittelt und bewirkt worden ist, so lange ununterbrochen kochen, wie es in den nachstehenden Rezepten angegeben ist. Kocht dabei das Wasser soweit ein, daß es nicht mehr die Büchsen bedeckt, so gieße man siedendes Wasser hinzu, bedecke auch den Kessel mit einem passenden Deckel, damit der Dampf nicht so leicht entweichen kann. Nachdem die Büchsen lange genug gekocht haben, lasse man sie im Kessel, bis sie erkaltet sind, oder wenn man den Kessel zu weiterem Kochen braucht, so nehme man sie vorsichtig heraus und lasse sie langsam verkühlen. Alsdann trockne man sie gut ab und verwahre sie an einem kalten, trockenen Orte. Von Zeit zu Zeit untersuche man die Büchsen; ist der Boden und Deckel derselben gerade oder ein wenig nach innen gebogen, so ist der Inhalt noch gut; erscheint aber an dieser oder jener Büchse der Deckel oder Boden nach außen gewölbt, was ein Zeichen der beginnenden Gärung des Inhaltes ist, so öffne man die Büchse und verbrauche den Inhalt sogleich, wenn er überhaupt noch brauchbar ist.

Vom Verlöten der Blechbüchsen.

Da es bisweilen, besonders auf dem Lande, und in Fällen, wo man keine großen Quantitäten auf einmal einmacht, seine Schwierigkeiten hat, einen Klempner zum Zulöten der Büchsen zur Stelle zu haben, so ist es gewiß angenehm, das Verlöten selbst bewerkstelligen zu können. Vielleicht tragen folgende Notizen dazu bei, dasselbe zu erlernen.

Zum Verlöten der Büchsen bedarf man eines nicht zu großen und zu schweren Lötkolbens von Kupfer, einer nicht zu groben Feile (Schlicht- oder Ansatzfeile), eines Stückes Salmiak, feingestoßenen Kolophoniums und Lötzinnes, welches in dünne Stangen gegossen sein muß. Eine Hauptsache zum Gelingen des Verlötens ist es, daß das spitze Ende des Lötkolbens immer gut verzinnt sei; man muß sich deshalb hüten, den Lötkolben bei der Erhitzung zum Behufe des Lötens glühend werden zu lassen, wodurch seine Verzinnung immer mehr oder weniger beschädigt wird. Bemerkt man in einem solchen Falle, daß der Kolben nicht mehr löten will, so muß man ihn neu verzinnen, und dies bewirkt man folgendermaßen: Man läßt den Kolben sehr heiß, beinahe glühend werden, feilt dann die Reste der alten Verzinnung sorgfältig von der Spitze des heißen Lötkolbens ab, streicht sogleich die Spitze desselben auf dem Salmiak einigemal hin und her, bringt Zinn mit der Spitze des Kolbens in Berührung und fährt mit dem Streichen auf dem Salmiak so lange fort, bis die Spitze des Kolbens vollkommen mit Zinn überzogen ist.

Will man nun eine Büchse zulöten, so legt man auf die mit ihrem Inhalte bis etwa fingerbreit unter ihrem Rande gefüllte Büchse den Deckel, der genau hineinpassen muß, bestreut den Deckel ringsum am Rande mit Kolophonium, fährt dann mit der Spitze des heißgemachten und auf dem Salmiak ein paarmal hin- und hergestrichenen Lötkolbens, indem man Zinn mit derselben in Berührung bringt, rings um die Büchse dicht am Rande derselben und verschließt auf diese Weise mit dem durch die Hitze des Lötkolbens geschmolzenen Zinn die Öffnung zwischen Deckel und Büchse. — Zu bemerken ist noch, daß, bevor man den Deckel auf die Büchse legt, der Rand der letzteren sorgfältig mit einem feuchten Tuche gesäubert werden muß, was besonders bei mit Früchten gefüllten Büchsen notwendig ist, da ein am Büchsenrande haftendes Tröpfchen Zucker oder Fruchtsaft oft genügend ist, um das Zulöten einer solchen Büchse zu erschweren oder auch ganz unmöglich zu machen.

1348. **Grüne Erbsen einzumachen.** Die recht frischen grünen Erbsen, welche weder zu fein, noch zu stark sein dürfen, wirft man in stark siedendes Brunnenwasser, läßt sie ein paarmal überwallen, und füllt sie heiß in die Büchsen mit soviel von dem Wasser, in dem sie gekocht sind, daß solches mit den Erbsen gleichsteht. Salz thue man nicht daran. Man

lötet die Büchsen zu und kocht sie im Wasserbade $1/2$ Stunde von der Zeit an gerechnet, wo das Wasser, in dem sie stehen, wieder anfängt zu kochen. (Siehe XXI. Abschnitt.)

1349. **Grüne Bohnen.** Die frischen jungen Brech- oder Schneidebohnen läßt man, nachdem sie sauber vorbereitet und gewaschen sind, in stark siedendem Brunnenwasser aufwallen und behandelt sie weiter, wie die Erbsen.

1350. **Spargel.** Den dicken Stangenspargel putzt man sauber, wäscht ihn, legt ihn in stark siedendes Wasser, läßt ihn einmal aufkochen, kühlt ihn in kaltem Wasser ab, thut ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, lötet die Büchsen zu und behandelt ihn weiter, wie die Erbsen. (Beim Füllen in die Büchsen beachte man, daß die Kuppen nach oben zu stehen kommen.) — Der Brechspargel wird, nachdem er in Stücke geschnitten oder gebrochen und geschält ist, ebenso behandelt, wie der Stangenspargel. — Salz an den Spargel zu thun, ist ebenfalls nicht anzuraten, weil er sonst leicht sauer wird.

Beim Gebrauche erwärmt man den eingemachten Spargel nicht in dem in den Büchsen befindlichen Wasser, weil er in demselben leicht einen säuerlichen Geschmack erhält, sondern man legt ihn in frisches, gesalzenes Wasser und läßt ihn in demselben siedendheiß werden. Auch alle andern Gemüse salze man beim Gebrauche, ehe man sie fertig bereitet.

1351. **Blumenkohl.** Den sauber geputzten und gewaschenen Blumenkohl legt man in kochendes Wasser, läßt ihn auf starkem Feuer einmal aufkochen, kühlt ihn in kaltem Wasser ab, legt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, lötet die Büchsen zu und kocht sie etwa eine Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauche erwärmt man den Blumenkohl wie den Spargel in frischem, hinreichend gesalzenem Wasser.

1352. **Sauerampfer.** Man streift den Sauerampfer von den Stielen, wäscht ihn, läßt ihn in kochendem, etwas gesalzenem Wasser auf raschem Feuer einmal überkochen, sodann auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch ein Sieb, kocht ihn zu einem dicken Brei, füllt ihn in Büchsen, verlötet diese sogleich und kocht sie 1—$1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Ist der Sauerampfer noch jung und zart, so wällt man ihn nicht ab, sondern setzt ihn, nachdem er gewaschen ist, mit einigen Löffeln voll Wasser auf gelindes Feuer, dünstet ihn in seinem eigenen Safte weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch und kocht ihn zu einem dicken Brei. Beim Gebrauche kocht man den aus der Büchse genommenen Sauerampfer mit frischer Butter, dem gehörigen Salze, ein wenig Muskatnuß und etwas dicker, von Weißmehl und Fleischbrühe gekochter weißer Sauce auf und legiert ihn mit einigen Eidottern.

1353. **Junge Mohrrüben.** Diese kocht man, nachdem sie geputzt und sauber zugestutzt sind, in Wasser halb weich, füllt sie in die Büchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 bis

1½ Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauche kocht man die Mohrrüben, wenn sie nicht vollständig weich sein sollten, in leichter Fleischbrühe weich und behandelt sie weiter wie die frischen Mohrrüben in Nr. 637. Findet man sie jedoch beim Öffnen der Büchse weich genug, so lasse man sie abtropfen, verkoche etwas von ihrem Safte mit Fleischbrühe, Weißmehl, gehackter Petersilie, ein wenig Zucker und dem nötigen Salze zu einer seimigen Sauce und lasse die Mohrrüben in derselben ein wenig durchkochen.

1354. Artischocken. Nachdem man den Boden der frischen Artischocken glatt abgeschält hat, koche man sie in Wasser so lange, bis man die inneren Blätter und die borstigen Staubfäden derselben herausnehmen kann (siehe Nr. 689), wasche sie sauber und dünste sie mit etwas Wasser, ein wenig Citronensaft und Salz nur halb weich, lege sie warm in Büchsen, gieße soviel von ihrer Brühe darüber, daß sie damit bedeckt sind, verlöte die Büchsen sogleich und koche sie 2 Stunden im Wasserbade. Beim Gebrauche dünste man die Artischocken mit Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz vollkommen weich und richte sie wie in Nr. 689 mit einer holländischen Sauce an.

1355. Gurken. Die Gurken werden wie in Nr. 694 geschält, in Stücke geschnitten und eingesalzen. Nach einigen Stunden schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit kaltem Wasser, lötet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade eine reichliche halbe Stunde ununterbrochen kochen.

1356. Champignons und Steinpilze. Man putzt die Champignons und Steinpilze sauber, läßt sie wie die Bohnen in frischem Brunnenwasser aufwallen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, füllt sie in Büchsen und giebt frisches Wasser darüber, und behandelt sie weiter wie die Bohnen.

1357. Morcheln und Trüffeln. Die Morcheln werden nach Nr. 1 gereinigt, dann läßt man sie in kochendem Brunnenwasser 3—4mal tüchtig aufwallen, füllt sie in Büchsen und behandelt sie weiter wie die Pilze in voriger Nummer. Die Trüffeln läßt man in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, reinigt sie mit einer Bürste, wäscht sie mehrmals in frischem Wasser, legt sie in Büchsen, gießt Madeira oder roten Wein darüber, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade.

1358. Wachsbohnen. Die gelben Bohnen, die ebenfalls sehr frisch und fleckenlos sein müssen, schneidet man in 3—4 schräge Stücken und kocht sie wie die grünen Bohnen ein. Beim Gebrauche als Salat gieße man das Wasser rein ab, salze sie gut und gieße etwas kochenden Essig darüber, damit er die Bohnen durchzieht (siehe Nr. 870).

1359. Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, glattgeschält und fest in die Büchsen eingeschichtet. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser auf (zu 1 Pfund [500 Gr.] Zucker nimmt man

etwa $\frac{1}{8}$ Liter Wasser), schäumt ihn ab, läßt ihn ein wenig verkühlen, gießt soviel davon über die Aprikosen, daß diese damit bedeckt sind, legt die abgezogenen Kerne der Aprikosen dazu, lötet die Büchsen zu und kocht sie, je nachdem die Aprikosen mehr oder weniger weich waren, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade. Hierbei ist noch zu bemerken, daß man die Ränder der Büchsen vor dem Verlöten sorgfältig von dem etwa daranhaftenden Zucker reinigen muß, weil dieser das Löten sehr erschwert.

1360. **Pfirsiche.** Diese werden wie die Aprikosen behandelt.

1361. **Pflaumen (Zwetschen).** Diese werden geschält oder ungeschält, entweder ganz oder in Hälften geschnitten, gleich den Aprikosen in Nr. 1359, in Büchsen eingemacht. Zu bemerken ist, daß die ungeschälten Pflaumen in den Büchsen eine rotviolette Farbe annehmen, wohingegen die geschälten Pflaumen ihre schöne gelbe Farbe bewahren.

1362. **Erdbeeren.** Die recht roten Erdbeeren färben sich in den Büchsen ein wenig bläulich. In geringerem Grade thun dies die Erdbeeren von hellroter Farbe, welche man häufig in Büchsen einmacht, weil sie auf diese Weise ihren köstlichen Geschmack und Geruch am vollkommensten bewahren. Man befreit die Erdbeeren von ihren Stielen und Blüten, wäscht sie, läßt sie gut abtropfen, legt sie in Büchsen, übergießt sie mit Zucker, welchen man wie in Nr. 1359 mit sehr wenig Wasser aufgelöst hat, verlötet sie und läßt sie, je nach der Größe der Büchsen, 20 bis 30 Minuten kochen. Beim Gebrauche schüttet man die Erdbeeren aus der geöffneten Büchse auf ein Sieb, läßt sie abtropfen, kocht den Saft zu einem Sirup ein und vermischt ihn nach dem Erkalten durch leichtes Umschwingen mit den Erdbeeren.

1363. **Ananas.** Man schält die Ananas sehr sauber, legt sie ganz, oder in Hälften, Viertel oder Scheiben geschnitten in die Büchsen, übergießt sie mit aufgelöstem Zucker (siehe Nr. 1359), verlötet sie und kocht sie 30—40 Minuten im Wasserbade.

1364. **Stachelbeeren.** Die eingemachten Stachelbeeren lassen sich in Blechbüchsen ganz vorzüglich aufbewahren. Man bereitet sie auf folgende Weise: Nachdem man große, unreife grüne Stachelbeeren von den Stielen und Blüten befreit hat (man kann auch einen Einschnitt in die Beeren machen und die Kerne herausnehmen), durchmengt man sie mit etwas Salz und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann läßt man Wasser sieden, thut die in kaltem Wasser gewaschenen Stachelbeeren hinein, läßt sie an der Seite des Feuers langsam ziehen, bis sie anfangen weich zu werden, legt sie mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser, läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen und legt sie behutsam in einen großen Napf. Nun kocht man auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, schäumt ihn gut ab, läßt ihn ein wenig verkühlen, gießt ihn warm auf die Stachelbeeren und bedeckt diese mit

Papier. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen um ein Drittel ein und gießt ihn heiß über die Stachelbeeren; am dritten Tage läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker soweit ein, daß er breit vom Löffel tropft, legt die Früchte behutsam in den Zucker, läßt sie siedendheiß werden, füllt sie in die Büchsen, lötet diese zu, und kocht sie $1/2$ Stunde im Wasserbade.

1365. **Rebhühner einzumachen.** Die jungen Rebhühner werden, nachdem sie wie zum Braten sauber vorbereitet sind, mit Butter gar, aber nicht zu lange gebraten. Nachdem die Rebhühner beinahe erkaltet sind, legt man sie in die Büchsen, gießt soviel geklärte Butter (siehe Nr. 21) darüber, daß sie damit vollkommen bedeckt sind, lötet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade ununterbrochen eine reichliche Stunde kochen.

1366. **Krammetsvögel und Lerchen einzumachen.** Nachdem man die Vögel wie zum Braten vorbereitet hat, bratet man sie in Butter mit wenig Salz gar, läßt sie aber nicht zu braun werden, sodann erkalten, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit soviel geklärter Butter (Nr. 21), daß die Vögel damit bedeckt sind, verlötet die Büchsen und kocht sie eine Stunde im Wasserbade.

II. Das Einmachen der Früchte in Gläsern.

Das Läutern des Zuckers zum Einmachen. Man schlage den Zucker in Stückchen lege ihn in die Kasserolle, und gieße soviel Wasser darüber, daß er vollständig durchzogen ist, lasse ihn langsam auf dem Feuer zergehen, und koche ihn tüchtig auf, bis er klar gekocht ist, und nehme den Schaum ab. Er darf auch nicht zu lange kochen, weil er dann gelb wird. Die Güte und Haltbarkeit der in Zucker gekochten Früchte, hängt größtenteils von dem richtigen Grade des Einkochens ihres Zuckers ab.

Zum Umrühren und zum Füllen in die Gläser bediene man sich eines silbernen oder hölzernen Löffels oder einer Kelle, Blechlöffel geben manchen Früchten eine graue Farbe.

Zum Verschließen der Gläser nehme man gute Schweins- oder Rindsblase, oder auch Pergamentpapier. Für Dunstobst ist erstere wegen ihrer Dehnbarkeit vorzuziehen. Die Blase muß vor dem Gebrauche in lauwarmes Wasser geweicht, dann mit Salz tüchtig abgerieben und gut abgetrocknet werden. Das Pergamentpapier wird nur angefeuchtet. Wenn man die Büchsen öffnen und die Blase oder das Pergamentpapier zu mehrmaligem Gebrauche erhalten will, so lege man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand und lasse es liegen, bis sie sich lösen. (Die Blase darf nicht zu straff darüber gebunden werden, da sie leicht platzt.) Die Gläser zum Zuschrauben, die jetzt mit Recht sehr in Aufnahme kommen, sind sehr bequem, nur ist zu beachten, daß die Schrauben gut

schließen, und der zwischen der Schraube und dem Glase liegende Gummiring durch öfteren Gebrauch nicht an Dehnbarkeit verloren hat, in welchem Falle er erneuert werden muß. Auch ziehe man die Schrauben einige Stunden nach dem Einkochen noch ein paarmal an, da sie leicht nachgeben. Diese Gläser sind viel teurer, aber sehr haltbar und praktisch.

Das Schwefeln der Gläser ist neuerdings das einfachste Verfahren, die Früchte zu konservieren, und bewährt sich als sehr gut. Man wird dadurch der viel größeren Mühe, das Obst in Dunst zu kochen, enthoben. Man verfährt dabei folgendermaßen: Man legt auf eine Kohlenschaufel oder auf ein altes Brett Schwefelfaden oder gestoßenen Schwefel, brennt ihn an, und hält das Glas, welches man mit den Früchten füllen will, darüber, bis es vollständig mit Schwefeldunst gefüllt ist, und thut dann so schnell als möglich die noch heißen Früchte hinein. Da durch das Füllen doch einiger Schwefeldunst verloren geht, so nehme man ein anderes, ebenfalls mit Schwefeldunst gefülltes Glas, stülpe es über das volle Glas und lasse es sich auf diese Weise noch einmal mit Schwefel füllen, wonach man es so schnell als möglich mit Papier oder Blase bedeckt und zubindet, oder mit dem passenden Deckel zuschraubt.

Anmerkung. Das Ausschwefeln der Einmachegläser ist für Eingemachtes aller Art zu empfehlen, unerläßlich aber bei Eingemachtem nach Seite 440 c.

Konservierungsmittel. Außerdem giebt es noch einige Konservierungsmittel, z. B. soll es ein sicheres Mittel, alle in Zucker eingekochten Früchte zu konservieren, sein und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack geben, wenn man ihnen ostindischen eingemachten Ingwer beigiebt. Man nehme auf 1 Pfd. (500 Gr.) Früchte 1 Stück Ingwer von der Größe einer Pflaume, schneide es in kleine Stücke und mische es unter die Früchte. Ein anderes Mittel ist, auf die Früchte, wenn sie in die Gläser gefüllt sind, vor dem Verschließen ein nach der Größe des Glases geschnittenes reines Leinwandstück oder weißes Papier, welches man in Rum taucht, zu legen, und darauf Salicylpulver zu streuen. Beim Gebrauche wird es vorsichtig abgenommen.

a) Früchte in Zucker.

1367. **Kirschen in Zucker.** Die besten Kirschen zum Einmachen sind die Glaskirschen, die Nattkirschen und die großen sauren Kirschen. Auf jedes Pfund (500 Gr.) ausgesteinter Kirschen rechnet man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker; bei größeren Quantitäten etwas weniger. Der Zucker wird geläutert (siehe oben) und ausgeschäumt. Dann schüttet man die Kirschen hinein, läßt sie unter sorgfältigem Abschäumen ungefähr 5 Minuten kochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier; am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein, bis er ein wenig breit vom Löffel tropft, schäumt ihn dabei gut ab und läßt die Kirschen darin ein-

mal aufkochen. Am nächsten Tage kocht man den abgegossenen Zucker so lange, bis er breit vom Löffel tropft und sirupartig wird (man lasse ihn jedoch nicht zu kurz einkochen), thut die Kirschen wieder dazu, kocht sie auf, nimmt sie vom Feuer, schüttet sie in einen Napf, läßt sie unter beständigem leichten Umschwingen verkühlen und füllt sie in Gläser. Durch das leichte Umschwingen im Kreise, welches man turnieren nennt, werden die Kirschen voll und rund, indem sich dabei die hohle Mitte derselben mit dem eingekochten Safte füllt. Man kann auch die Kirschen auf einmal fertig einkochen, welche Art des Einmachens weniger umständlich und dabei nicht minder gut als die oben angegebene ist. Man läßt die Kirschen, nachdem man sie wie oben in den kochenden Zucker gethan hat, auf nicht zu schwachem Feuer unter wiederholtem Abschäumen so lange kochen, bis sie weich sind, und kocht den Zucker ein bis er von einem dareingetauchten Löffel langsam tropft. Nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie wie oben unter fortwährendem leichten Turnieren erkalten.

1368. **Himbeeren in Zucker.** Auf jedes Pfund Himbeeren, welche frisch und sauber verlesen sein müssen, nimmt man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser auf (siehe Nr. 1367), schäumt ihn aus, fügt die Früchte hinzu, läßt sie auf dem Feuer mit dem Zucker 10—15 Minuten ziehen, aber nicht aufkochen, schüttet sie in einen Napf, und deckt sie zu. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn über die Früchte. Am nächsten Tag kocht man den Saft noch einmal auf, füllt die Früchte in Gläser, gießt den Saft heiß darüber und verschließt die Gläser. Zur größeren Haltbarkeit kann man die Früchte mit Salicylpulver bestreuen (siehe oben Konservierungsmittel). Eine andere Art ist, die Früchte auf einmal fertig einzukochen, wie oben die Kirschen, doch zerfahren die Himbeeren sehr leicht dabei.

1369. **Erdbeeren in Zucker.** Man kocht wie in Nr. 1368 auf jedes Pfund Erdbeeren 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, färbt ihn mit Cochenille oder Kirschsaft schön rot, fügt die Erdbeeren hinzu und behandelt sie weiter, wie die Himbeeren.

1370. **Rote Johannisbeeren in Zucker.** Zu jedem Pfund Johannisbeeren nimmt man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser zu einem Sirup, schüttet die von den Stielen gepflückten Beeren hinein, schäumt sie aus, läßt sie unter öfterem behutsamen Umschwingen des Kessels so lange kochen, bis der Zucker breit und gallertartig von einem dareingetauchten Löffel fällt, nimmt sie dann vom Feuer, schwingt sie leicht um, bis sie verkühlt sind, und füllt sie in Gläser.

1371. **Weiße Johannisbeeren ohne Kerne.** Hierzu nimmt man große, sehr schöne Johannisbeeren. Die Kerne der von den Stielen gepflückten Beeren werden mit einer zugespitzten Feder herausgenommen.

Auf jedes Pfund dieser ausgekernten Beeren kocht man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit ein wenig Wasser und etwas klarfiltriertem Saft von weißen Johannisbeeren zum Breitlauf ein, schüttet die Beeren hinein, schäumt sie aus und kocht sie unter oft wiederholtem behutsamen Umschwingen so lange, bis der Saft etwas breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt sie vom Feuer, tourniert sie langsam, bis sie verkühlt sind, und füllt sie in Gläser.

1372. **Walnüsse in Zucker.** Man nimmt hierzu die Walnüsse im Anfange des Monats Juli, wo sie ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschale angesetzt haben, vom Baume, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit einer starken Nadel, legt sie in kaltes Wasser, läßt sie unter täglich dreimal wiederholtem Wechsel des Wassers 6—8 Tage wässern, kocht sie dann in vielem Wasser mit einer Prise Salz so weich, daß man mit einer Nadel leicht hindurchstechen kann, legt sie wieder in kaltes Wasser, wässert sie unter wiederholtem Wechsel des Wassers noch einige Tage und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen. — Auf 1 Pfund (500 Gr.) Nüsse kocht man wenigstens 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa ½ Liter Wasser auf, schäumt ihn ab, legt die Nüsse, welche man mit Zimtstückchen und Nelken besteckt hat, in den Zucker, läßt sie einmal aufkochen, legt sie in einen Napf, gießt den Zucker darüber und bedeckt sie mit Papier. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten und vierten Tage wiederholt man dies; am fünften Tage endlich kocht man die Nüsse mit dem Zucker einmal auf, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und dann in Gläser, kocht den Zucker soweit ein, daß er nach dem Erkalten einem dickflüssigen Sirup gleicht, und gießt ihn über die Nüsse, welche damit gut bedeckt sein müssen. Erreicht man dies mit 1 Pfund (500 Gr.) Zucker auf 1 Pfund (500 Gr.) Nüsse nicht, so muß man noch etwas Zucker mit sehr wenig Wasser zu einem Sirup kochen und dazunehmen. Dann bedeckt man die Gläser nach dem Erkalten der Früchte leicht mit Papier. Hat sich der Zucker nach 2—3 Tagen nicht wieder verdünnt, so bindet man die Gläser fest mit Blase zu; im entgegengesetzten Falle wird er noch ein wenig eingekocht und heiß über die Früchte gegossen. — Will man die Nüsse recht sauber haben, so besteckt man sie nicht mit Zimt und Nelken, weil dadurch die Schale beschädigt wird, sondern man fügt, wenn der Zucker zum zweiten- oder drittenmale umgekocht wird, grobgestoßene Nelken und Zimt und etwas ganze Muskatblüte hinzu, kocht den Zucker damit auf, gießt ihn durch ein Tuch und kocht ihn dann zur gehörigen Dicke ein.

1373. **Halbe Aprikosen und Pfirsiche in Zucker.** Man schneide die reifen, noch festen Aprikosen in Hälften und schäle sie glatt. Auf 1 Pfd. (500 Gr.) Aprikosen koche man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa ½ Liter Wasser auf, lege die Aprikosen hinein, lasse sie nicht zu weich kochen,

schäume sie aus, thue sie in einen Napf, lege die abgezogenen Kerne dazu und bedecke sie mit Papier. Am folgenden Tage gieße man den Zucker ab, koche ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte. Am dritten Tage wiederhole man dies. Am vierten Tage koche man den Zucker so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und schwer tropft (man hüte sich aber vor dem Zukurzeinkochen des Zuckers), füge die Aprikosen hinzu, lasse sie einmal aufkochen, thue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem vollständigen Erkalten muß der Zucker einem etwas dickflüssigen Sirup gleichen. Hat sich dieser nach 2 — 3 Tagen nicht verdünnt, so fülle man die Aprikosen in Gläser, bedecke sie mit in Rum getränktem Papier und binde die Gläser mit Blase zu. — Einfacher und ebenso gut ist es, sie auf einmal wie die Kirschen, Nr. 1367, zu kochen. Man hüte sich vor dem Zerfahren der Früchte, nehme deshalb nie zu viel Früchte auf einmal in die Kasserolle, daß sie nicht zu gedrängt nebeneinander liegen, und nehme sie einzeln mit dem Löffel heraus. Ebenso behandele man die Pfirsiche.

1374. Reineclauden in Zucker. Zum Einmachen müssen diese Früchte vollkommen ausgewachsen, aber noch hart und grün und ohne Flecken sein. Man stutze die Stiele mit der Schere halb ab, steche die Pflaumen überall, besonders an den Stielen, mit einer Nadel, setze sie mit viel kaltem Wasser, etwas Essig und einer Prise Salz aufs Feuer, lasse sie bis zum Siedepunkte heiß werden und dann an der Seite des Feuers ziehen, bis sie sich weich anfühlen, lege sie in kaltes Wasser, lasse sie verkühlen und lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf 1 Pfund (500 Gr.) Pflaumen lasse man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa $^1/_2$ Liter Wasser aufkochen, schäume ihn aus, lasse die Pflaumen einmal darin aufkochen, lege sie in einen Napf und gieße den Zucker darüber. Am folgenden und am dritten Tage wird der Zucker abgegossen, ein wenig eingekocht und heiß über die Früchte gegossen. Am vierten Tage koche man den Zucker soweit ein, daß er breit und schwer von einem dareingetauchten Löffel tropft, lasse die Pflaumen darin einmal aufkochen, thue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem Erkalten muß der Zucker einem ziemlich dickflüssigen Sirup gleichen; hat er diesen Grad nicht, oder verdünnt er sich während der nächstfolgenden Tage wieder, so koche man ihn noch ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte, welche dann in Gläser geordnet und überstehend mit dem Zucker bedeckt werden. Nach dem Erkalten lege man in Rum getränktes Papier über die Früchte und binde die Gläser fest mit Blase zu. Sollten die Pflaumen weich und reif sein, so behandele man sie wie die Aprikosen in voriger Nummer.

1375. Hagebutten in Zucker. Große, recht rote, vollkommen reife, doch noch feste Hagebutten werden, nachdem die Stiele derselben halb oder ganz abgestutzt sind, durch Abreiben auf einem recht groben Tuche von ihren Stacheln befreit. Dann schneide man die Krone der Früchte

glatt ab und nehme die Kerne mit einem passend zugeschnittenen Federkiel heraus: wasche die Hagebutten mehreremale, thue sie in kochendes Wasser, koche sie einmal auf und lasse sie an der Seite des Feuers zugedeckt langsam weichziehen, kühle sie in kaltem Wasser ab und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Auf jedes Pfund Frucht lasse man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa 1/4 Liter Wasser aufkochen, schäume ihn gut aus und gieße ihn heiß über die in einen Napf gelegten Früchte. Am nächsten Tage koche man den Zucker etwas ein, füge die Früchte hinzu und lasse sie einmal aufkochen. Am dritten Tage koche man den Zucker wieder ein und gieße ihn heiß über die Hagebutten, welche dann endlich am vierten Tage, nachdem der Zucker davon abgegossen und mit dem Safte von ein paar Citronen oder ein wenig sehr gutem Essig zu einem dünnen Sirup eingekocht worden ist, in demselben noch einmal aufgekocht, ausgeschäumt, nach dem Erkalten in Gläser gefüllt und mit ihrem Zucker reichlich bedeckt werden. Man kann auch in dem Zucker zu den Hagebutten ein wenig Zimt und Nelken auskochen, doch dürfen diese Zusätze, besonders die Nelken, nicht darin bleiben, weil die Hagebutten davon fleckig werden.

1376. **Melonen in Zucker.** Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die recht grob genetzte Melone. Man schneidet die nicht zu reife Melone in Streifen von 2 Finger Breite, schält sie, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schneidet die Streifen querdurch in etwa fingerdicke Stücke und dressiert diese länglich-rund, wobei man die scharfen Kanten abschneiden muß, weil diese beim Kochen zerfallen. Dann wiegt man die Frucht, legt sie in kochendes Wasser, thut eine gute Prise Salz daran, läßt sie einmal aufkochen, dann an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie weich ist, und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes Pfund Melone kocht man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa 1/4 Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, fügt ein Dutzend Gewürznelken, einige Stücke Zimt und auf 4—6 Pfund (2—3 Kilo) Zucker etwa 1/2 Liter sehr guten Weinessig hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, nimmt die Nelken mit einem Schaumlöffel heraus, gießt den Zucker auf die in einen Napf gelegte Melone und deckt Papier darüber. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn heiß über die Melone und läßt sie diesmal 2—3 Tage stehen. Jetzt kocht man die Melone mit dem Zucker auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker bis zur Hälfte ein und gießt ihn heiß über die Frucht. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zucker zu einem dünnen Sirup ein, schichtet die Melone in Gläser ein, gießt den Zucker darüber und bedeckt die Gläser vorläufig mit Papier. Wenn der Zucker nach einigen Tagen sich nicht wieder verdünnt hat, so bindet man die Gläser mit Blase zu und verwahrt sie an einem trocknen, kühlen Orte; im entgegengesetzten Falle muß man den Zucker noch ein wenig einkochen und heiß auf die Melone gießen. — Der

Zusatz von Essig kräftigt den Geschmack der Melone, ist jedoch nicht unbedingt notwendig.

1377. Ananas in Zucker wird geschält in Scheiben geschnitten und wie die Aprikosen in Nr. 1373 behandelt.

1378. Stachelbeeren in Zucker. Nachdem man die Stachelbeeren wie in Nr. 1364 zum Einmachen vorbereitet hat, legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie an der Seite des Feuers ziemlich weichziehen, legt sie in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes Pfund Stachelbeeren kocht man $1\frac{1}{4}$ Pfund (625 Gr.) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die in einen Napf gelegten Stachelbeeren. Die weitere Behandlung ist wie die der Himbeeren Nr. 1368.

1379. Preißelbeeren einzumachen. Man überbrüht die gut gelesenen Beeren mit kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Dann läutere man Zucker (auf 1 Liter Beeren $\frac{3}{4}$—1 Pfund [375—500 Gr.]), schütte die Beeren dazu und lasse sie so lange schmoren, bis der Saft geleeartig tröpft. Dann füllt man sie heiß in Büchsen. Man kann die Preißelbeeren auch auf folgende Weise ohne Zucker einmachen: Man setze sie, nachdem man sie verlesen, gewaschen und auf Tüchern abgetrocknet hat, in einer Kasserolle, welche sie nur zur Hälfte ausfüllen, auf gelindes Feuer, und lasse sie unter wiederholtem Umschütteln allmählich heiß werden. Wenn die Beeren anfangen, Saft von sich zu geben, so setze man sie auf stärkeres Feuer, lasse sie nur einmal aufkochen, fülle sie gleich in Gläser oder Töpfe, und binde sie nach dem Erkalten zu. — Beim Gebrauche vermischt man die auf diese Weise eingemachten Preißelbeeren mit Zucker und etwas Wein, oder noch besser mit Zucker und geschlagener Sahne.

1380. Besinge (Heidelbeeren) mit Zucker. Die Besinge werden sauber verlesen und gewaschen. Auf jedes Pfund Früchte kocht man $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Pfund (250—375 Gr.) Zucker mit sehr wenig Wasser auf, schüttet die gutabgetropften Besinge dazu, läßt sie unter gutem Abschäumen einmal überkochen, gießt sie auf ein Sieb, kocht den davon abgelaufenen Saft soweit ein, daß er breit und langsam von einem dareingetauchten Löffel tropft, vermischt die Früchte wieder damit und füllt sie nach einigem Verkühlen in Gläser. Nach Belieben kann man auch ein paar Stücke Zimt mit den Früchten kochen.

1381. Birnen in Zucker. Zum Einmachen eignen sich vorzüglich die Muskateller Birnen und die Beurrés-blancs. Die reifen, aber noch festen Birnen werden ungeschält mit viel kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und halb weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, glatt geschält (wobei man die Stiele halb abstutzt), in Wasser mit etwas Citronensaft nur so weich gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, wieder in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf ein Sieb ge-

legt. Auf jedes Pfund Birnen kocht man wenigstens 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit $1/4$ Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Birnen darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier. Die weitere Behandlung der Birnen an den nächstfolgenden Tagen ist wie die der Aprikosen in Nr. 1373.

1382. **Rote Birnen.** Man lasse Preißelbeeren, welche zuvor gewaschen sind, auf gelindem Feuer langsam weichkochen, gieße sie auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft ablaufen. Dann schneide man nicht zu weiche, aber saftige Beurrés-blancs in Hälften oder Viertel, schäle sie glatt, befreie sie von den Kerngehäusen, setze sie mit dem Preißelbeersaft, Zucker und einem Stück Zimt aufs Feuer (auf 1 Liter Saft rechnet man $3/4$—1 Pfund [375 — 500 Gr.]) Zucker und $1\,1/4$—$1\,1/2$ Liter voll Birnen, und lasse sie unter stetem Ausschäumen langsam so lange kochen, bis sie weich sind und der Saft so kurz eingekocht ist, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit tropft. Sind die Birnen weich, ehe der Saft kurz eingekocht ist, so nehme man sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, koche den Saft auf stärkerem Feuer ein und vereinige ihn wieder mit den Birnen. — Nach einigem Verkühlen fülle man die Birnen in Gläser. — Mit dem Safte von Himbeeren kann man die Birnen auf dieselbe Weise einkochen.

1383. **Kürbis als deutschen Ingwer einzumachen.** 1 Kilo (2 Pfund) Kürbis, 1 Kilo Zucker, 5 Gr. pulverisierten Ingwer, 3 Gr. weißen Pfeffer.

Der Kürbis wird geschält durchgeschnitten und das Kernhaus herausgemacht. Dann schneide man den Kürbis in Stücken oder steche mit dem Kartoffelausstecher kleine Kugeln aus, und lasse sie in kochendem Wasser einigemal aufwallen. Nachdem das Wasser durch ein Sieb abgelaufen, lege man den Kürbis in eine Porzellanschüssel, streue den klaren Zucker, den Pfeffer und Ingwer darüber, decke die Schüssel zu, und lasse sie einen Tag stehen. Den andern Tag koche man den Saft auf und lasse den Kürbis eine Weile darin kochen, bis er gläsern wird, aber nicht weich. Darauf fülle man ihn in Töpfe oder Gläser, koche den Saft dick ein, und gieße ihn darüber. Sollte er nach einigen Tagen sich wieder verdünnen, so gieße man ihn von dem Kürbis ab, und koche ihn nochmals dick ein. Will man diesen Kürbis dem Ingwer noch ähnlicher haben, so nehme man anstatt des weißen Zuckers echten braunen Farinzucker.

1384. **Kürbis auf andere Art.** Man schält den Kürbis, sticht das Kernhaus heraus, schneidet kleine Stückchen, oder mit dem Kartoffelausstecher kleine Kugeln, und legt sie 1 Tag in kalten Essig; dann nimmt man sie heraus, und kocht sie in geläutertem Zucker, $3/4$ Pfund (375 Gr.) auf 1 Pfund (500 Gr) Frucht, thut fein geschnittene Citronenschale, die man vorher in Wasser weichkocht, hinzu, einige kleine Stückchen

Ingwer, Zimt und den Saft von 2 Citronen, nimmt den Kürbis, wenn er gläsern wird, heraus, kocht den Saft dick ein, und gießt ihn über den Kürbis.

1385. Quitten. Man kocht die in Hälften geschnittenen, entkernten Quitten in Wasser halbweich, läutert $^3/_4$ Pfund (375 Gr) Zucker auf 1 Pfund (500 Gr.) Früchte und kocht diese vollends weich darin, füllt sie in Gläser, kocht den Saft dick ein, gießt ihn darüber und bindet die Gläser fest zu.

b) Das Einmachen der Früchte in Franzbranntwein.

1386. Aprikosen in Branntwein. Die Aprikosen, welche zwar ausgewachsen und gelb, aber noch fest sein müssen, werden rund herum mit einer Stecknadel bis auf den Stein gestochen und mit Wasser aufs Feuer gesetzt; wenn sie auf dem Punkte des Kochens sind, nimmt man sie ab und läßt sie an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie sich weich anfühlen. Da nicht alle Früchte zu gleicher Zeit weich werden, so untersuche man sie oft, damit nicht ein Teil derselben zu weich werde. Dann läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. — Auf jedes Pfund Aprikosen kocht man wenigstens $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Aprikosen darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein, bis er ein wenig breit vom Löffel tropft, fügt die Früchte hinzu und läßt sie langsam aufkochen; am dritten Tage läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker soweit ein, bis er breit und langsam vom Löffel tropft, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn mit einer gleichen Quantität oder noch etwas mehr des besten Franzbranntweins und gießt diesen Saft durch ein reines Tuch. Dann ordnet man die Früchte in Flaschen von weißem Glase mit weitem Halse, übergießt sie mit dem klaren Safte, verschließt die Flaschen mit Korkstöpseln, bindet sie mit Blase zu und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

1387. Pfirsiche in Branntwein. Man reibe den Flaum der zwar reifen, doch noch festen Pfirsiche mit einem Tuche ab, steche sie rund herum mit einer Nadel bis auf den Stein, lasse sie wie die Aprikosen in kochendem Wasser langsam ziemlich weichziehen, und behandle sie weiter wie die Aprikosen in vorstehender Nummer. Sind die Pfirsiche schon mürbe, so drücke man sie beim Abreiben nicht zu stark, blanchiere sie auch nicht in Wasser, sondern koche sie gleich in dem aufgelösten Zucker langsam weich. — Man kann die Pfirsiche auch in Hälften geschnitten und geschält in Branntwein einmachen.

1388. Kirschen in Branntwein. Große schöne Glaskirschen, deren Stiele man halb abgestutzt hat, werden mit etwas in ein leinenes

Läppchen gebundenen Zimt und Nelken in weithalsige Flaschen gelegt. Auf jedes Pfund Kirschen vermischt man etwa $1/8$ Liter Franzbranntwein mit 200—250 Gr. gestoßenem Zucker, gießt ihn über die Kirschen, verschließt die Flaschen gut mit Pfropfen und darübergebundener Blase und läßt die Früchte einige Wochen an der Sonne destillieren.

1389. **Reineclauden in Branntwein.** Man behandle die Reineclauden wie in Nr. 1374, doch nehme man hierzu nur $1/2$ Pfund (250 Gr.) Zucker auf 1 Pfund (500 Gr.) Pflaumen. Am folgenden Tage koche man den Zucker ziemlich kurz ein und gieße ihn kochendheiß über die Früchte, welche man am dritten Tage auf einem Siebe abtropfen läßt und in die zur Aufbewahrung geeigneten Gefäße legt. Der Zucker wird soweit eingekocht, daß er breit und schwer vom Löffel tropft, nach dem Verkühlen mit dem Branntwein vermischt, durch ein Tuch und dann über die Früchte gegossen.

1390. **Mirabellen in Branntwein.** Man wirft die nicht zu reifen Mirabellen, nachdem man die Stiele derselben ein wenig abgestutzt hat, in kochendes Wasser, nimmt sie, wenn sie in die Höhe kommen, heraus, läßt sie in kaltem Wasser verkühlen und dann auf einem Siebe abtropfen. Auf jedes Pfund dieser Früchte läßt man $1/2$ Pfund (250 Gr.) Zucker mit $1/8$ Liter Wasser aufkochen, schäumt ihn aus und gießt ihn heiß über die in einen Napf gelegten Mirabellen. Die weitere Behandlung ist der der Reineclauden in voriger Nummer gleich.

1391. **Quitten in Branntwein.** Man schält die Quitten und kocht sie in Wasser ziemlich weich. Zu einem Pfund Quitten kocht man $1/2$—$3/4$ Pfund (250—375 Gr.) Zucker mit $1/8$ Liter Wasser, schäumt ihn aus und läßt die gutabgetropften Früchte darin einmal aufkochen. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn kurz ein und gießt ihn heiß über die Quitten; am dritten Tage läßt man diese auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker firnpartig ein, vermischt ihn nach dem Verkühlen mit ebensoviel oder noch etwas mehr Franzbranntwein, gießt den Saft durch ein Tuch und dann über die in Gläser gelegten Früchte.

1392. **Rohe gemischte Früchte in Branntwein oder Cognak.** Erdbeeren werden, nachdem sie abgebeert und gereinigt sind, in eine Terrine oder in einen Steintopf gethan und mit geläutertem heißen Zucker (1 Pfund [500 Gr.] auf 1 Pfund Erdbeeren) übergossen. Dann gießt man $1/2$ Flasche Cognak oder Branntwein darüber und deckt die Terrine oder bindet den Topf fest zu. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob der Saft darüber steht, sonst giebt man noch etwas Zucker dazu. Nach einigen Wochen, wenn die Kirschen reif sind, legt man über die Erdbeeren ausgekernte Kirschen, giebt wieder ebensoviel Zucker darüber und noch ein Glas Cognak. Auf diese Weise schichtet man nach und nach Aprikosen,

Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren darauf, gießt immer etwas Cognak nach, und beobachtet nur, daß der Saft darüber steht.

Dieses Obst hält sich vorzüglich.

c) Früchte durch Schwefeldunst zu konservieren.

1393. **Kirschen in Schwefeldunst.** Man reibe die Kirschen rein ab, kerne sie aus, vermische sie mit klarem Zucker (2—3 Löffel auf 1 Liter Kirschen), bei sauern etwas mehr, lasse sie in einer Kasserolle langsam schmoren, und fülle sie, wenn sie genügend Saft gegeben haben, noch heiß in ausgeschwefelte Gläser (siehe das Schwefeln, XXI. Abschnitt, Nr. II), und binde die Gläser fest zu. Um das Springen der Gläser beim Füllen zu vermeiden, wärme man diese vorher.

1394. **Pflaumen in Schwefeldunst.** Man reibt die Pflaumen rein ab, und kernt sie aus, oder man überbrüht sie mit kochendem Wasser, und schält sie, in welchem Falle man sie nicht auskernt, und behandelt sie weiter, wie die Kirschen in Nr. 1393. Da sie leicht zerfahren, so nehme man nicht zu viel auf einmal in die Kasserolle und nehme sie vorsichtig einzeln mit dem Löffel heraus, sobald sie anfangen, weich zu werden.

1395. **Heidelbeeren in Schwefeldunst** werden wie die Kirschen, Nr. 1393, behandelt.

1396. **Fliederbeeren in Schwefeldunst** ebenso. Sie geben im Winter eine vortreffliche Suppe. (Nr. 248.)

1397. **Birnen in Schwefeldunst.** Man schält die Birnen, dressiert die Stiele und halbiert sie, wenn sie groß sind. Dann läutert man Zucker, 125 Gr. auf 1 Pfund (500 Gr.) Birnen, giebt etwas Citronenschale und Zimt hinein, kocht die Birnen darin weich und füllt sie in die ausgeschwefelten Gläser. Sollten die Birnen noch sehr unreif und hart sein, so koche man sie vor dem Einmachen in Wasser halbweich.

1398. **Aprikosen und Pfirsiche in Schwefeldunst.** Man schält die Aprikosen, halbiert sie und löst die Kerne, von denen man einige öffnet und abgeschält unter die Früchte mischt. Dann läutere man Zucker (250 Gr. auf 500 Gr. Früchte), und behandele sie weiter wie die Pflaumen in Nr. 1394.

1399. **Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren in Schwefeldunst.** Man läutert Zucker (375 Gr. auf 500 Gr. Früchte), läßt die Früchte darin aufkochen, füllt sie in ausgeschwefelte Gläser, kocht den Saft etwas ein und gießt ihn darüber, und verschließt die Gläser. (Siehe Allgemeine Regeln, XXI. Abschnitt, Nr. II.)

d) Dunstobst.

Eine andere bewährte Art die Früchte einzumachen ist, sie roh in die Gläser zu füllen, diese in Wasser zu stellen und so lange darin zu kochen, bis

sie gar sind. Man verfährt dabei folgendermaßen: Man legt die Früchte, nachdem man sie gereinigt und vorbereitet hat (siehe Früchte in Zucker), schichtweise in Gläser mit nicht zu weitem Halse, streut zwischen jede Schicht einen Löffel klaren Zucker und füllt sie auf diese Weise nicht zu voll. Dann nimmt man gut gereinigte Schweinsblase (siehe Anfang dieses Abschnittes) und bindet die Gläser fest damit zu, ohne jedoch die Blase zu straff zu spannen, weil sie beim Kochen leicht platzt. Der Reinlichkeit wegen lege man unter die Blase ein Stückchen reine Leinwand. Die auf diese Weise gefüllten Gläser stelle man in einen Kessel, auf dessen Boden man etwas Heu legt, so daß die Gläser darauf zu stehen kommen, und bewahre diese vor dem Zusammenstoßen, indem man zwischen jedes Glas etwas Heu schiebt und sie so damit umgiebt, daß sie ganz fest stehen. Nun gießt man soviel kaltes Wasser in den Kessel, daß die Gläser ungefähr 3 Zoll breit über dem Wasser hervorstehen, läßt das Wasser langsam zum Kochen kommen, und dann ruhig weiter kochen, bis die Früchte in den Gläsern zusammensinken und soviel Saft geben, daß er mit den Früchten gleich steht. Dann läßt man das Feuer ausgehen und die Früchte in dem Kessel langsam verkühlen. Sollte während des Kochens das Wasser sehr einkochen, so gieße man vorsichtig kochendes Wasser hinzu, niemals aber kaltes. Um das Springen der Blasen zu vermeiden, bestreiche man die Außenseite mit etwas Provenceröl.

Auf diese Weise kann man alle Früchte, als: Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Erdbeeren, Aprikosen 2c., einkochen. —

Man nehme nur ganz reife Früchte und bereite sie, wie die Früchte in Zucker (siehe diese), vor. —

e) Vom Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker.

1400. **Mohrrübensaft.** Man schabt große, saftreiche Mohrrüben, sowie sie im Herbste aus der Erde kommen, recht rein ab, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft durch einen leinenen Beutel, läßt ihn einige Stunden ruhig stehen, gießt ihn von dem trüben Bodensatze ab, kocht ihn unter gutem Rühren zu einem Sirup ein, füllt ihn in Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten des Sirups mit Papier oder Blase fest zu. Dieser Saft ist ein vortreffliches Mittel wider den Husten und überhaupt bruststärkend.

1401. **Kirschsaft.** Man preßt den Saft der in einem Mörser zerstoßenen Kirschen durch ein Tuch, läßt ihn 12 Stunden ruhig stehen und gießt ihn vom Bodensatze behutsam ab; oder: man kernt die Kirschen aus, setzt sie mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie aufkochen und den Saft durch ein aufgespanntes Tuch laufen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $^3/_4$—1 Pfund (375—500 Gr.) Zucker, schlägt ihn in

Stücke, legt ihn in den Saft und läßt ihn darin sich auflösen, setzt den Saft aufs Feuer, kocht ihn unter gutem Ausschäumen auf, läßt ihn an der Seite des Feuers noch so lange kochen, bis er klar ist und nicht mehr schäumt, und gießt ihn in eine Terrine; nach dem Erkalten füllt man ihn in Flaschen, verschließt diese fest mit Korkstöpfeln und darübergebundener Blase, verpicht sie gut und verwahrt sie an einem kalten, trockenen Orte. — Man kann die Flaschen, ehe man sie verpicht, noch einmal im Wasserbade 5 Minuten kochen (siehe Dunstobst); der Saft hält sich dann um so besser (oder man schwefele die Flaschen nach Angabe im Anfang dieses Abschnittes gut aus).

1402. **Himbeersaft.** Der Saft der Himbeeren wird, wie es in Nr. 1401 angegeben ist, durch Auspressen der rohen Früchte oder durch Aufkochen derselben gewonnen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $^3/_4$ bis 1 Pfund (375—500 Gr.) Zucker und behandelt ihn wie den Kirschsaft in vorhergehender Nummer. Man kann auch ein Drittel soviel rote oder weiße Johannisbeeren als Himbeeren mit letzteren zusammen auspressen; der Geschmack des Saftes wird dadurch kräftiger.

1403. **Johannisbeersaft.** Auf jedes Pfund klaren Saftes, welchen man nach Angabe der Nr. 1401 aus den Johannisbeeren gewinnt, rechnet man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker und behandelt ihn weiter wie den Kirschsaft in Nummer 1401.

1404. **Erdbeersaft.** Schöne reife, gutgereinigte Garten- oder Wald-Erdbeeren werden in eine Terrine gethan. Zu reichlich $1^1/_2$ Liter Erdbeeren kocht man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker mit etwa $^1/_8$ Liter Wasser zu einem Sirup, gießt diesen heiß über die Erdbeeren, läßt sie erkalten und deckt sie fest zu. Nach 24 Stunden preßt man den Saft leicht durch ein Tuch, läßt ihn noch einige Stunden stehen, gießt ihn von dem Bodensatze behutsam ab, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Pfropfen, überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und läßt sie im Wasserbade (siehe Dunstobst) etwa 10 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen gut verpicht.

1405. **Kermesbeersaft.** Der schöne, hochrote Saft der Kermesbeeren wird zur Färbung der Gelees, Cremes &c. benutzt und auf folgende Art eingemacht: Man setzt die ganz reifen Kermesbeeren mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie aufkochen, zerdrückt sie und klärt den Saft durch eine Serviette. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $^3/_4$ bis 1 Pfund (375—500 Gr.) Zucker, löst ihn in dem Safte auf und behandelt ihn weiter wie den Kirschsaft in Nr. 1401. Zu bemerken ist noch, daß man den Kermessaft, wenn er schön rot und klar bleiben soll, vor jeder Berührung mit Zinn bewahren muß.

f) Vom Einmachen der Frucht-Gelees.

1406. Himbeer-Gelee. Man nimmt hierzu 2 Teile Himbeeren und 1 Teil weiße oder rote Johannisbeeren. Der Saft dieser Früchte wird entweder roh ausgepreßt, oder durch Kochen derselben gewonnen. (Siehe Nr. 1401.) Auf jedes Pfund Saft nimmt man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, schlägt diesen in kleine Stücke, vermischt den Saft mit dem Zucker und kocht ihn unter stetem Abschäumen so lange, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, und ein Tropfen, welchen man davon auf einen kalten Teller fallen läßt, nicht mehr breit auseinanderfließt und bald leicht erstarrt. Dann nimmt man den eingekochten Saft vom Feuer, schäumt ihn noch einmal gut ab und füllt ihn so heiß als möglich in die dazu bestimmten, vorher erwärmten Gläser; nach dem Erkalten wird das Gelee mit in Rum oder Cognak getauchtem Papier bedeckt; die Gläser werden mit steifem Papier oder Blase fest zugebunden.

1407. Johannisbeer-Gelee. Damit das Johannisbeer-Gelee nicht zu dunkelrot wird, nimmt man dazu halb rote und halb weiße Johannisbeeren. Der Saft der Beeren wird roh ausgepreßt oder ausgekocht, wie es in Nr. 1401 angegeben ist, und durch ein Tuch geklärt. Zu jedem Pfund Saft nimmt man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker und verfährt damit weiter wie bei dem Himbeer-Gelee in voriger Nummer.

1408. Rohes Johannisbeer-Gelee. Man nimmt dazu halb rote und halb weiße Johannisbeeren, preßt den Saft derselben roh durch ein Tuch in ein neues irdenes Gefäß, läßt ihn mehrere Stunden ruhig stehen und gießt ihn vom Bodensatze klar ab. Zu 1 Pfund (500 Gr.) Saft braucht man 1¼ Pfund (625 Gr.) feingestoßenen und gesiebten Zucker. Man rührt den Saft, alle 5 Minuten einen Löffel Zucker hinzufügend, in einem porzellanenen Napfe mit einem silbernen Löffel ununterbrochen anderthalb Stunden und füllt ihn dann in Gläser, in welchen er nach einigen Tagen zu einem Gelee erstarrt sein muß. — Das auf diese Art bereitete Johannisbeer-Gelee hat einen herrlichen Geschmack, hält sich aber nicht lange; man muß es daher bald verbrauchen.

1409. Preißelbeer-Gelee. Man wäscht recht reife Preißelbeeren, läßt sie auf gelindem Feuer flüssig werden, kocht sie dann auf stärkerem Feuer weich und läßt den Saft durch ein aufgespanntes Tuch klar ablaufen. Auf 1 reichliches Liter Saft nimmt man 1½ Pfund (750 Gr.) Zucker, kocht den Saft damit auf, schäumt ihn rein ab und läßt ihn unter oft wiederholtem Abschäumen so lange kochen, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn einige Minuten abkühlen, schäumt ihn dann noch einmal ab und füllt ihn in Gläser. — Man muß beim Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker zu Gelee sehr aufmerksam sein, daß man sie weder zu wenig noch zu kurz einkoche; im

ersteren Falle bleibt der Saft nach dem Erkalten flüssig, wogegen er, wenn man ihn zu kurz kocht, seine schöne Farbe verliert und erkaltet einem zähen Sirup gleicht. Um sicher zu gehen, lasse man während des Einkochens von Zeit zu Zeit ein paar Tropfen des Saftes auf einen kalten zinnernen Teller fallen; nach dem Erkalten derselben kann man leicht beurteilen, ob der Saft den richtigen Grad der Einkochung erreicht hat oder nicht.

1410. **Äpfel=Gelee.** 3½ Liter Renetten und 3½ Liter Borsdorfer Äpfel wische man mit einem Tuche sauber ab, befreie sie von den Stielen und Blüten, schneide sie ungeschält in Stücke, setze sie mit so vielem Wasser aufs Feuer, daß sie damit bedeckt sind, und koche sie ziemlich weich. Dann schütte man sie auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft abtropfen. Am nächsten Tage gieße man den Saft von dem trüben Bodensatze behutsam ab, vermische ihn mit Zucker (1 Pfund [500 Gr.] Saft mit ¾—1 Pfund [375—500 Gr.] Zucker), setze ihn aufs Feuer, koche ihn unter sorgfältigem Abschäumen rasch so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und gallertartig tropft, füge den durch ein Sieb gegossenen Saft von 2 Citronen hinzu, lasse den Äpfelsaft damit noch einige Minuten kochen, schäume ihn gut aus, nehme ihn vom Feuer und fülle ihn heiß in Gläser.

1411. **Quitten=Gelee.** Dazu werden schöne gelbe Quitten genommen, mit einem Tuche recht rein abgerieben, ungeschält in Stücke geschnitten, mit soviel Wasser, daß es darübersteht, aufs Feuer gesetzt, weichgekocht und zum Abtropfen auf ein aufgespanntes Tuch geschüttet. Mit dem Safte verfährt man im übrigen wie bei dem Äpfel=Gelee in voriger Nummer.

g) Vom Einmachen der Frucht=Marmeladen (=Muse).

1412. **Himbeer=Marmelade.** Man streicht die reifen Himbeeren roh durch ein Sieb, fügt auf jedes Pfund Himbeerbrei 330 Gr. gestoßenen Zucker hinzu und kocht beides zusammen auf nicht zu starkem Feuer unter stetem Rühren zu einem Muse ein. Man darf dieses jedoch nicht zu kurz einkochen, weil es sonst sowohl seine schöne Farbe, als seinen guten Geschmack verliert. Wenn das Mus breit und gallertartig vom Löffel fällt, nimmt man es vom Feuer, füllt es heiß in Töpfe oder Gläser, bedeckt es nach dem Erkalten mit in Rum getauchten Papierblättern und bindet die Gläser mit steifem Papier oder Blase fest zu.

1413. **Erdbeer=Marmelade.** Diese bereitet man von den roh durchgestrichenen Erdbeeren wie die Himbeer=Marmelade in voriger Nummer.

1414. **Johannisbeer=Marmelade.** Die Früchte werden roh durch=

gestrichen; auf jedes Pfund Fruchtbrei nimmt man $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) Zucker. Das weitere Verfahren giebt die Nr. 1412 an.

1415. Kirsch-Marmelade. Die sauren Kirschen werden ausgesteint; die Steine werden zerstoßen und mit ein wenig Wasser aufgekocht; den Saft von den Steinen gießt man durch ein Sieb auf die Kirschen, kocht diese weich, streicht sie durch ein Sieb, nimmt auf jedes Pfund dieses Breies $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund (250—375 Gr.) Zucker, und verfährt nach Angabe der Nr. 1412 weiter damit. — Eine andere Art des Einkochens der Kirsch-Marmelade ist: Man kocht die ausgesteinten Kirschen in ihrem eigenen Safte mit Zucker ($3^1/_4$ Liter Kirschen, 1 Pfund [500 Gr.] Zucker) unter stetem Rühren so lange, bis der Brei dick und gallertartig vom Rührlöffel fällt, fügt dann die abgehäuteten Kirschkerne und etwas feingehackte Citronenschale hinzu, läßt das Mus damit noch ein wenig kochen und füllt es heiß in Töpfe oder Gläser.

1416. Apfelsinen-Marmelade. Man wiegt die ganzen Apfelsinen mit der Schale und rechnet $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker auf 1 Pfund (500 Gr.) Früchte. Die Apfelsinen werden 10 Minuten in Wasser gekocht, damit die Schale weich wird. Diese schält man dann in 4 gleichen Teilen der Länge nach ab, entfernt alles Weiße davon, legt sie mehreremal übereinander und schneidet sie in ganz feine Streifen, wie die Fadennudeln. Die Früchte zerlegt man, entfernt die Kerne und alle weiße Fasern, giebt den Zucker gestoßen darunter, damit er sich erweicht, schüttet darauf alles (auch die geschnittene Schale) in eine Kasserolle und läßt es unter öfterem Umrühren langsam kochen, bis der Saft gallertartig vom Löffel tropft. Dann füllt man die Marmelade noch heiß in Gläser.

1417. Marmelade von geschälten Pflaumen. Die recht reifen Pflaumen werden geschält, entsteint, mit Zucker auf gelindes Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren in ihrem eigenen Safte weichgekocht. (Auf 1 Pfund [500 Gr.] Pflaumen rechnet man etwa $^1/_4$ Pfund [125 Gr.] Zucker.) Hierauf streicht man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag und kocht sie unter stetem Rühren zu einem dicken Muse ein, vermischt dieses nach Belieben mit ein wenig feinwürfelig geschnittener Orangenschale, läßt es noch ein wenig kochen und füllt es heiß in Töpfe oder Gläser.

1418. Pflaumenmus. Man pflücke $3^1/_2$ Liter Fliederbeeren von den Stielen, setze sie auf gelindes Feuer, lasse sie flüssig werden und aufkochen, presse den Saft durch ein Tuch, gieße ihn in den zum Kochen des Muses bestimmten Kessel, füge einen halben Scheffel ausgesteinte Pflaumen (zuerst etwa $6^1/_2$ Liter, und, wenn diese flüssig geworden, nach und nach die übrigen), 20 Gr. gestoßene Gewürznelken, etwas gestoßenen Zimt, nach Belieben auch kleingeschnittene Citronenschalen hinzu, und koche die Pflaumen auf nicht zu starkem Feuer, welches man später, sobald das Mus anfängt sich zu verdicken, nur schwach unterhält, unter stetem Rühren

zu einem Muse ein, welches so steif sein muß, daß es aus einem damit angefüllten Löffel, wenn man ihn umkehrt, nicht herausfällt. Man bewahre das Mus durch fleißiges Rühren vor dem Anbrennen, mache auch von Zeit zu Zeit das sich an den Seiten des Kessels angesetzte Mus los und vermische es wieder mit dem übrigen. An manchen Orten kocht man, um das Mus dunkel zu färben und um es zu würzen, etwa ½ Dutzend Walnüsse in ihren grünen Schalen mit den Pflaumen. — Sobald das Mus nun steif genug eingekocht ist, entferne man das unter dem Kessel befindliche Feuer, fülle das Mus sogleich in Steintöpfe und setze diese, bis zum Rande gefüllt, in einen warmen Brat- oder Backofen, damit das Mus oben eine Rinde bekomme und dadurch vor dem Schimmeln bewahrt werde. Derselbe Zweck läßt sich auch dadurch erreichen, daß man das Mus mit klarausgelassenem Hammel- oder Rindertalg übergießt. Man bindet die Töpfe nach dem Erkalten mit starkem Papier fest zu und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

1419. **Fliederbeerenmus.** Die von den Stielen gepflückten schwarzen Flieder- oder Holunderbeeren werden auf gelindes Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht; dann preßt man den Saft durch ein leinenes Tuch und kocht ihn unter stetem Rühren zu der Dicke eines Sirups ein, füllt ihn in kleine Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten mit Papier zu. Wenn man dieses Mus allzudick einkocht, so erhält es einen bitteren Geschmack.

1420. **Mus von Borsdorfer Äpfeln und Renetten.** 3—4 Liter dieser Äpfel werden rein abgewischt, nach Beseitigung der Stiele und Blüten geschält und auf einem Reibeisen feingerieben. Die Schalen und Kernhäuser kocht man mit 1 Liter Wasser gut aus, gießt den Saft durch ein reines Tuch, fügt 1 Pfund (500 Gr.) Zucker hinzu und kocht ihn unter gutem Abschäumen zu einem Sirup ein. Wenn dieser breit und schwer von einem dareingetauchten Löffel tropft, so giebt man die geriebenen Äpfel und etwas feingehackte Citronenschale dazu, kocht die Äpfelmasse unter stetem Umrühren mit einem Holzlöffel dick ein, füllt sie in Gläser, bindet sie nach dem Erkalten mit Papier zu und verwahrt sie, wie alle eingemachten Früchte, an einem trocknen Orte. Dieses Mus läßt sich zur Füllung von Torten 2c. vortrefflich anwenden.

1421. **Aprikosen-Marmelade.** Sind die zur Marmelade bestimmten Aprikosen weich, so streicht man sie, nachdem man sie geschält und die Steine herausgenommen hat, roh durch ein Sieb; harte Früchte werden in Stücke geschnitten, mit ein wenig Wasser unter beständigem Rühren weichgekocht und dann durchgestrichen. Auf 1 Pfund (500 Gr.) Aprikosenbrei kocht man ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dicken Sirup, thut den Brei hinzu und kocht denselben unter beständigem Rühren zu einem ziemlich dicken, jedoch auch nicht zu steifem Muse ein. Nach Belieben kann man, wenn das Mus beinahe

steif genug ist, auch die abgezogenen Kerne der Aprikosen daruntermischen. — Da die Fruchtmuse beim Einkochen sehr leicht anbrennen, so sei man darauf aufmerksam, daß das Feuer nicht zu stark sei; auch muß das Geschirr, in welchem man das Mus einkocht, einen dicken Boden haben; wenn man dann nicht nur leicht obenhin, sondern fest und strichweise auf dem Boden des Geschirres rührt, so wird das Mus gewiß vor dem Anbrennen bewahrt bleiben.

1422. **Quitten-Marmelade.** Große, recht gelbe und mürbe Quitten werden in Viertel geschnitten, geschält, gewaschen und in Wasser weichgekocht. Nach dem Abtropfen auf einem Siebe streicht man sie durch, kocht das Mus mit Zucker wie das Aprikosenmus in voriger Nummer kurz ein, und füllt es heiß in Gläser oder Töpfe. Auf jedes Pfund (500 Gr.) Quittenmus rechnet man 330—400 Gr. Zucker.

1423. **Quittenbrot.** Man kocht die Quitten mit der Schale in Wasser weich, schält sie, befreit sie von den Kerngehäusen und streicht sie durch ein Sieb. Auf 1 Pfund (500 Gr.) Quittenmus nimmt man 1 Pfund (500 Gr.) Zucker, kocht diesen mit ein wenig Wasser unter gutem Abschäumen zu einem dicken Sirup ein, fügt dann das Quittenmus nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einer Prise Zimt hinzu, kocht es unter stetem aufmerksamen Rühren steif ein, füllt es in Papierkapseln und trocknet es in einem abgekühlten Ofen. Nachdem das Quittenbrot erkaltet und recht steif geworden ist, befreit man es von den Papierkapseln, welche man zu dem Ende von außen anfeuchtet, und schneidet es in beliebige Stücke.

1424. **Dreimus.** Man kocht 1½—2 Pfund (750 Gr. — 1 Kilo) Zucker mit etwas Wasser zu einem Sirup ein, fügt 1 Pfund (500 Gr.) ausgesteinte saure Kirschen, 1 Pfund (500 Gr.) Himbeeren und 1 Pfd. (500 Gr.) Johannisbeeren hinzu, schäumt die Früchte gut ab, läßt sie so lange kochen, bis der Zucker breit und gallertartig vom Löffel tropft, giebt ein wenig gestoßenen Zimt und die abgezogenen Kirschkerne dazu, läßt die Früchte damit noch einmal aufkochen und füllt sie heiß in Gläser.

h) Vom Einmachen in Essig.

1425. **Birnen in Essig.** Dazu nimmt man weiße Butterbirnen (Beurrés-blancs), oder schöne Bergamotten, schält sie glatt und läßt sie entweder ganz, oder schneidet sie in Hälften und befreit sie von den Kerngehäusen. Auf 2 Kilo (4 Pfd.) Birnen nimmt man ¾ Liter Essig und 1½ Pfund (750 Gr.) Zucker, kocht beides zusammen auf und schäumt es ab, legt die Birnen hinein, kocht sie weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in ein Glas. Den Essig kocht man mit etwas abgeschälter Citronenschale, Zimt und Gewürznelken zu einem sehr dünnen Sirup ein, läßt ihn durch eine Serviette laufen und gießt ihn über die

Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig, wenn er dünner geworden ist, ein wenig ein, gießt ihn abgekühlt über die Birnen, und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, bis der Essig sich nicht mehr verdünnt. Hierauf bindet man die Gläser fest mit Papier oder Blase zu und verwahrt sie an einem kalten, trockenen Orte.

1426. **Geschälte Pflaumen in Essig.** Man schäle recht reife, schöne Pflaumen glatt ab und lege sie in einen neuen Topf oder in ein Glas. Zu 2 Pfund (1 Kilo) Pflaumen koche man $1/2$ Liter Essig mit $3/4$ — 1 Pfund (375 — 500 Gr.) Zucker, etwas Nelken und Zimt auf, lasse ihn erkalten, gieße ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche damit bedeckt sein müssen, binde den Topf mit Papier zu, setze ihn in einem Geschirr mit soviel kaltem Wasser, daß dasselbe über die Hälfte der Höhe des Topfes reicht, aufs Wasser, lasse es $1/2$ Stunde kochen, nehme es vom Feuer und lasse den Topf mit den Pflaumen in dem Wasser erkalten. — Nach einigen Tagen gieße man den Essig ab, koche ihn zu einem Sirup ein, gieße ihn kalt auf die Früchte und wiederhole das Einkochen so oft, bis sich der Essig nicht mehr verdünnt. Dann binde man den Topf mit Blase zu und verwahre ihn an einem kalten, trockenen Orte.

1427. **Ungeschälte Pflaumen in Essig.** Zu 5—6 Pfund ($2^1/_2$ bis 3 Kilo) schöner großer Pflaumen nimmt man etwa 1 reichliches Liter Essig, 1—$1^1/_2$ Pfund (500—750 Gr.) Zucker, 10 Gr. Nelken und 10 Gr. Zimt. Man kocht den Essig mit dem Zucker und Gewürz auf, legt die gut abgewischten Pflaumen, deren Stiele halb abgestutzt worden, hinein, kocht sie einige Minuten, bis die Haut platzt, nimmt sie dann heraus, legt sie in Töpfe oder Gläser, kocht den Essig noch ein wenig ein, gießt ihn etwas abgekühlt auf die Pflaumen und bindet sie nach dem Erkalten fest zu.

1428. **Pflaumen in Essig und Rotwein.** Zu 3—4 Liter Pflaumen nimmt man $1/2$ Liter Rotwein, $3/4$ Liter Essig und etwa 1 Kilo (2 Pfund) Zucker, 10 Gr. Nelken, 10 Gr. Zimt. Das Verfahren beim Einmachen ersieht man aus voriger Nummer.

1429. **Melonen in Essig.** Man schneidet eine völlig reife, nicht zu weiche Melone in Scheiben, welche an der äußeren Seite etwa anderthalb Finger dick sind, beseitigt die Kerne und die inneren weichen Teile, schneidet sie in fingerbreite und fingerlange Stücke, legt diese in einen Napf und gießt Essig, welchen man mit Zucker und Nelken aufgekocht hat, durch ein Sieb heiß darüber. Auf $2^1/_2$ — 3 Pfund ($1^1/_4$ — $1^1/_2$ Kilo) Melone nimmt man reichlich 1 Liter Essig und $1^1/_2$ Pfund (750 Gr.) Zucker. Am nächsten Tage kocht man die Melone in dem Essig ziemlich weich, schäumt sie dabei gut ab und läßt sie in dem Napfe mit Papier bedeckt bis zum dritten Tage stehen, an welchem man sie auf einem Siebe abtropfen läßt, mit Zimt und Nelken in Gläser legt (die Nelken müssen in ein leinenes Läppchen gebunden sein, damit die Frucht nicht schwarz-

fleckig wird), und mit dem zu einem sehr dünnen Sirup eingekochten Essig übergießt. Sollte sich der Essig nach einiger Zeit wieder verdünnt haben, so gießt man ihn ab, kocht ihn ein wenig ein und gießt ihn heiß auf die Melone.

1430. **Aprikosen in Essig.** Die reifen, nicht zu weichen Aprikosen werden in Hälften geschnitten und geschält. Zu 3 — 4 Pfund (1 ½—2 Kilo) Aprikosen koche man reichlich ¾ Liter Essig mit 1 ½ Pfd. (750 Gr.) Zucker auf, schäume ihn ab, lasse die Aprikosen darin einmal aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen, lege sie mit den abgezogenen Aprikosenkernen in ein Glas, koche den Essig mit einigen Gewürznelken und etwas Zimt zu einem dünnen Sirup ein, und gieße ihn kalt durch ein Sieb auf die Früchte. — Wenn der Saft sich nach einigen Tagen verdünnt hat, so koche man ihn noch ein wenig ein und wiederhole dies so oft, bis er nicht mehr dünn wird.

1431. **Grüne Bohnen in Essig und Zucker.** Ganz junge grüne Bohnen werden von den Fäden befreit und in Wasser mit ganz wenig Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zu 1 Pfund (500 Gr.) Bohnen koche man ½ Liter Essig mit ¾ Pfund (375 Gr.) Zucker, einigen Nelken und einem Stück Zimt auf, und gieße ihn durch ein Sieb kochend auf die in einen Napf gelegten Bohnen. Am nächsten Tage koche man diese einmal auf, lege sie in Gläser, koche den Essig noch ein wenig ein und gieße ihn auf die Bohnen, die damit bedeckt sein müssen.

1432. **Senfgurken.** Man nimmt hierzu große Schlangengurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Teile, befreit sie von den Kernen, schneidet sie in beliebig große Stücke und stutzt diese rundlich zu. Dann läßt man Wasser mit etwas Salz kochen, thut die Gurken hinein, läßt sie einmal aufkochen, legt sie in einen Durchschlag, läßt sie sehr gut abtropfen, thut sie in einen Napf und gießt soviel guten Weinessig, der mit etwas Salz aufgekocht ist, darüber, daß sie reichlich damit bedeckt sind. Nach einigen Tagen schüttet man die Gurken in einen Durchschlag, läßt den Essig abtropfen, legt die Gurken mit ganzem Pfeffer, Muskatblüten, roten Pfefferschoten, weißen Senfkörnern, Schalotten, würfelig geschnittenem Meerrettich, Rokambole oder Knoblauch, Lorbeerblättern und Estragon schichtweise in Gläser oder Töpfe ein, kocht den Essig mit Gewürznägeln auf, schäumt ihn aus, läßt ihn verkühlen und gießt ihn durch ein Sieb auf die Gurken. Nach Verlauf von 8 — 14 Tagen gießt man den Essig davon ab, kocht und schäumt ihn, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder auf die Gurken und bindet die Töpfe oder Gläser fest mit starkem Papier oder Blase zu.

1433. **Süße Gurken.** Nachdem man die Gurken wie in der vor. Nummer geschält und in Stücke geschnitten hat, thut man sie in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und dann auf einem Siebe sehr gut

abtropfen. Nun kocht man auf 2 Kilo (4 Pfund) Gurken etwa reichlich 1 Liter guten Weinessig mit 1—1½ Pfund (500—750 Gr.) Zucker, 5 Gr. Nelken und einigen Stücken Zimt auf, nimmt die Nelken und den Zimt heraus, und gießt den Essig heiß über die in ein Glas oder einen Steintopf gelegten Gurken, die damit bedeckt sein müssen. Den in dem Essig gekochten Zimt kann man zu den Gurken in das Glas thun; die Nelken hineinzuthun, ist nicht rätlich, weil die Gurken davon schwarzfleckig und unansehnlich werden. Nach Belieben kann man auch einige Stück Muskatblüte und trocknen Ingwer zwischen die Gurken legen, die davon einen würzhaften Geschmack bekommen. — Nach etwa 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder auf die Gurken, und wiederholt dies nach einiger Zeit noch einmal. Sollte sich der Essig durch das Aufkochen so verringern, daß er die Gurken nicht mehr bedeckt, so fügt man noch etwas aufgekochten guten Bieressig hinzu. Auf andere Art kann man sie wie die Melone in Nr. 1376 einmachen.

1434. Pfeffergurken. Ganz kleine, höchstens einen Finger lange und starke Gurken werden gut abgerieben, gewaschen und mit Salz gemengt. Nach 24 Stunden trockene man sie ab, lege sie in einen Topf und gieße soviel aufgekochten und verkühlten Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind. Am nächsten Tage gieße man den Essig ab, lasse ihn einmal aufkochen und gieße ihn heiß auf die Gurken. Am dritten Tage lasse man die Gurken mit dem Essig einmal aufkochen, schütte sie in einen Napf, lasse sie erkalten, lege sie schichtweise mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Schalotten, Muskatblumen, Pfefferschoten und Estragonblättern in ein Glas, gieße den Essig darüber und binde das Glas mit Papier oder Blase zu.

1435. Champignons und Steinpilze. Hierzu nehme man ganz kleine Pilze, welche fest und unten noch geschlossen sind, schneide die Wurzeln ab, putze die Pilze sauber, wasche sie gut (sind die Pilze weiß und recht fest, so braucht man sie nicht zu putzen, sondern man reibt sie nur mit Salz und Essig ab), koche sie in Wasser, welches mit Salz und Essig vermischt ist, einigemal über, kühle sie in kaltem Wasser ab, und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Dann koche man Weinessig mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Estragon, Schalotten, Muskatblumen und ein wenig Salz einige Minuten, lasse ihn verkühlen und gieße ihn durch ein Sieb über die Champignons. Nach einigen Tagen gieße man den Essig wieder ab, lasse ihn aufkochen und gieße ihn über die in Gläser gelegten Champignons.

1436. Perlzwiebeln. Die Perlzwiebeln schält man sauber, wäscht sie, thut sie in kochendes, mit etwas Salz und Essig vermischtes Wasser, läßt sie gut aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen, thut sie in einen Napf und gießt kochenden Essig darüber. Nach einigen Tagen kocht

man den Essig mit weißem Pfeffer, einem Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte und ein wenig Salz wieder auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein Sieb über die Zwiebeln, füllt diese in Gläser oder Töpfe und bindet sie mit Blase zu.

1437. Mixed Pickles (Allerhand-Gemüse) in Essig einzumachen. Dieses Eingemachte, welches hauptsächlich in England sehr beliebt ist, besteht gewöhnlich aus folgenden Bestandteilen: Recht feste Knospen des Rosenkohls, recht weißer Blumenkohl, festgeschlossener Wirsing- oder Welschkohl, junge, erst aus den Schoten genommene englische Erbsen, Melonenschnitte, junge kleine hellgelbe Mohrrüben (Möhren), junge Salatbohnen, kleine Zwiebeln (sogenannte Perlzwiebeln), unreifer Mais (junge Maiskolben), kleine recht grüne Gurken, Radieschenschoten, Samenkörner von Nasturz oder Kapuzinerkresse, Citronenschnitte oder -Streifen, fingergliedlange Meerrettichwurzeln oder Meerrettichscheibchen; ferner als Gewürz Dill, Estragonblätter, junge Lorbeerblätter, Pfeffer und recht guter Weinessig, der aber nicht zu stark sein darf, in welch letzterem Falle er mit etwas destilliertem Brunnenwasser vermischt werden muß. — Nachdem diese ersteren Bestandteile, welche eine Reinigung oder Abwaschung verlangen, einer solchen unterworfen worden, schneidet man sowohl den Blumenkohl, wie auch den Wirsing- oder Welschkohl in kleine Stücke, teilt die Mohrrüben, wenn sie zu lang oder zu groß sein sollten, voneinander oder stutzt sie zu kleinen Rübchen zu, befreit die Perlzwiebeln von ihrer Schale, welches aber, um die dadurch entstehenden schwärzlichen Flecken zu verhüten, nicht mit einem Messer geschehen darf, sondern auf die Weise, daß man sie nach dem Reinigen mit Salz bestreut, wodurch die Schale nach einigen Stunden sich ganz leicht ablösen läßt, und thut nun noch die Salatbohnen im unzerschnittenen Zustande hinzu. Hierauf werden die obengedachten Gemüse samt den Perlzwiebeln, und zwar jedes einzeln nach seiner Art, behutsam und auf die Weise gekocht, daß sie nur halb gar sind, dann auf ein Sieb oder einen Durchschlag gebracht, damit die darin enthaltene Flüssigkeit von denselben ablaufen kann, und nun jedes für sich in kleine Assietten gethan und zum Erkalten stehen gelassen. Nachher werden die kleinen grünen Gurken, die Samenkerne der Kapuzinerkresse und die Radieschenschoten, welches alles bereits tags zuvor ebenfalls gereinigt sein muß, mit den übrigen oben angegebenen Bestandteilen in Einsetzgläser rangiert, wobei man nach jeder Lage derselben die ebenfalls oben angeführten Gewürze aufstreut, sowie zuletzt das Ganze in jedem Glase mit Kräutern und Gewürz bedeckt und unter Essig setzt, so daß derselbe etwas übersteht. Die Gläser werden sodann mit gutgereinigter Schweinsblase so luftdicht als nur möglich zugebunden und an einen kühlen, luftigen und trockenen Aufbewahrungsort gebracht. — Gewöhnlich giebt man die Mixed Pickles zu Braten, mitunter auch zu Suppenfleisch, und schmecken dieselben zu beiden sehr pikant.

Anmerkung. Ähnlich den Mixed Pickles ist das Atschia (Atschiar, Atscher) in Südasien und Indien, in welchen Ländern man auch noch die jungen Sprößlinge des Bambusrohrs dazu benutzt, die sehr magenstärkend wirken sollen.

1438. Mixed Pickles in Zucker einzumachen. Hierzu verwendet man eben dieselben Gemüse wie zu den Mixed Pickles in Essig, nur mit dem Unterschied, daß man bei diesen keine Gewürzkräuter in Gebrauch nimmt. Zu 1 Pfund (500 Gr.) an Gewicht der einzumachenden Gemüse gehört $^3/_4$ Pfund (350 Gr.) recht feingestoßener und durchgesiebter Zucker, etwas ganzer Zimt, der in Stückchen verteilt wird, eine kleine Quantität weißer Pfefferkörner, kleine Stückchen eingemachter Ingwer und Meerrettichscheibchen. Nachdem man vorgenannte Ingredienzen miteinander vermischt, werden ebenfalls, wie bei den Mixed Pickles in Essig, kleine grüne Gurken, Samenkörner von Nasturz oder Kapuzinerkresse, Radieschenschoten, unreifer türkischer Weizen (Maiskolben) recht rein gewaschen und die gedachten Gegenstände cirka 20 Stunden unter Essig gesetzt. Ebenso setzt man die bei den Mixed Pickles in Essig aufgeführten Gemüse, nachdem man dieselben, ohne sie zu salzen, von kochendem Wasser ein paarmal hat schnell überwallen lassen, unter Essig und läßt sie ebenfalls so lange darin stehen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Essig davon ab, legt alles samt dem Gewürz und Zucker, jedes Gewürz für sich, in ein Geschirr von Porzellan, deckt dieses zu und läßt es 10 bis 12 Stunden ruhig stehen. Nach dieser Zeit kann man nun den süßen Zuckersaft davon ablaufen lassen, dann denselben aufkochen und die obengedachten Gegenstände ebenfalls eine kurze Zeit in dem Safte einem allmählichen, langsamen Kochen unterwerfen. (Wie in der vorigen Nummer bereits bemerkt, dürfen die Gemüse aber nur halb weich gesotten werden, wenn sie nicht an ihrem guten Aussehen und ihrer Haltbarkeit verlieren sollen.) Nach dem Erkalten werden hierauf die Mixed Pickles in guter Ordnung in die Einsetzgläser geschichtet und der Zuckersaft kalt dazwischen gegossen. Den Saft kann man nach 5—6 Tagen noch ein wenig einkochen, wieder erkaltet darüber gießen und die Gläser dann ebenfalls recht sorgfältig mit gereinigter Schweinsblase verschließen, damit keine Luft eindringen kann. Der Aufbewahrungsort ist derselbe wie bei den Mixed Pickles in voriger Nummer.

1439. Türkischer Weizen. Zum Einmachen dürfen die jungen Kolben des türkischen Weizens nicht dicker als ein kleiner Finger sein. Man entblättert und wäscht sie, kocht sie in gesalzenem Wasser einmal auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in Töpfe oder Gläser. Dann kocht man Essig mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatblüten, einigen Lorbeerblättern und Schalotten einige Minuten, läßt ihn erkalten und gießt ihn durch ein Sieb über den türkischen Weizen. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, wieder aufgekocht und kalt über den türkischen Weizen gegossen.

1440. Rote Rüben. Man wäscht die roten Rüben, ohne das Ge-

ringste davon abzuschneiden, recht rein, kocht sie in Wasser weich oder bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen gar, läßt sie ein wenig verkühlen und befreit sie von der Haut, welche sich sehr leicht abstreifen läßt; nach dem Erkalten legt man sie ganz oder in Scheiben geschnitten schichtweise mit würfelig geschnittenem Meerrettich, einigen Gewürznägeln und Kümmel in einen Steintopf oder in Gläser, und gießt soviel mit ein wenig Salz aufgekochten und wieder erkalteten Wein- oder guten Bieressig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

III. Gemüse mittelst Salz einzumachen oder dieselben zu trocknen.

1441. **Grüne Erbsen mit Salz einzumachen.** Die jungen, recht frischen grünen Erbsen werden ausgehülset, mit Salz gemengt (auf 4 Teile Erbsen nimmt man 1 Teil Salz) und recht fest in weithalsige Flaschen gefüllt. Man verschließt die Flaschen sogleich mit genau passenden Korkstöpseln, verpicht sie und verwahrt sie in Sand gepackt im Keller.

1442. **Grüne Erbsen zu trocknen.** Auch hierzu müssen die Erbsen jung und recht frisch sein. Man schüttet die ausgehülseten Erbsen in kochendes, ein wenig gesalzenes Wasser und läßt sie einmal aufkochen; nachdem sie dann auf Sieben oder Tüchern gut abgetropft sind, trocknet man sie sehr langsam im Ofen, der jedoch nur eine sehr mäßige Wärme haben darf. Völlig getrocknet schüttet man sie in einen leinenen Beutel und hängt diesen an einem trockenen Orte auf. Beim Gebrauche läßt man sie 24 Stunden in weichem Wasser aufweichen, kocht sie mit eben solchem Wasser langsam weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, und behandelt sie weiter wie die frischen grünen Erbsen.

1443. **Schneidebohnen mit Salz einzumachen.** Man schneidet die abgefädelten jungen Bohnen recht fein und mengt sie mit Salz. Auf $3\frac{1}{2}$ Liter Bohnen rechnet man eine Hand voll Salz. Darauf drückt man sie in einen Steintopf oder in ein Faß, dessen Boden mit Salz bestreut ist, recht fest ein, streut auch während des Eindrückens noch etwas Salz dazwischen, legt Weinblätter obenauf, deckt einen Deckel darüber und beschwert diesen mit Steinen. Nach 8 — 14 Tagen nimmt man die Weinblätter und die Haut, die sich etwa gebildet hat, von den Bohnen ab, bedeckt diese mit einem reinen leinenen Tuche, und legt den gereinigten Deckel mit den Steinen wieder darauf. Von Zeit zu Zeit muß man das Tuch auswaschen und Deckel und Steine reinigen. — Man kann auch die Bohnen, nachdem sie geschnitten sind, in kochendes Wasser schütten und einige Minuten kochen lassen. Alsdann läßt man sie auf Sieben abtropfen, breitet sie auf einem mit einem reinen Tuche bedeckten Tische auseinander, läßt sie erkalten, mengt sie mit Salz, und behandelt

sie weiter wie oben. Beim Gebrauche werden die Salzbohnen gut gewässert, mit viel weichem Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und sehr langsam weichgekocht. Dann gießt man das Wasser rein ab, setzt die Bohnen mit Fleischbrühe wieder auf und behandelt sie wie frische Bohnen. — Ebenso wie die Schneidebohnen macht man die Brechbohnen mit Salz ein.

1444. Bohnen zu trocknen. Junge grüne Bohnen werden abgefädelt, feingeschnitten oder gebrochen, in kochendes Wasser geschüttet und mit wenig Salz halb weichgekocht; die weitere Behandlung ist wie die der grünen Erbsen in Nr. 1442.

1445. Morcheln zu trocknen. Man schneidet die sandigen Wurzeln derselben ab, zieht die Morcheln auf Fäden und trocknet sie an der Luft.

1446. Sauerkohl einzumachen. Dazu nimmt man recht festen, schönen Weißkohl, schneidet die Strünke und dicken Blattrippen heraus und schneidet den Kohl vermittelst eines Kohlhobels oder mit einem Messer fein, mengt ihn mit Salz gut durch (nach Belieben kann man auch etwas Kümmel und Dill daran thun), und stampft ihn mit einer Keule recht fest in ein eichenes Faß ein, dessen Boden mit Kohlblättern bedeckt ist. Man kann auch Borsdorfer Äpfel zwischen die Kohlschichten in das Faß legen; obenauf streut man noch etwas Salz, legt Kohlblätter und ein reines Tuch darüber, bedeckt das Faß mit einem Deckel und beschwert denselben mit Steinen; man läßt das Faß an einem nicht zu kühlen Orte stehen, bis der Kohl in Gärung kommt, dann erst bringt man es in einen kalten Keller. Wenn der Kohl nicht Brühe genug hat, so kocht man Wasser mit Salz auf und gießt es erkaltet über den Kohl. Zu einem Eimer geschnittenen Kohl nimmt man ungefähr eine Hand voll Salz.

1447. Salzgurken (saure Gurken). Hierzu nimmt man nicht zu große, recht fleischige und glatte Gurken, wäscht sie in kaltem Wasser sauber ab, schichtet sie mit Blättern von sauren Kirschen, Weinblättern und Dillstauden in ein eichenes Faß ein und spundet das Faß fest zu. Dann kocht man Wasser und Salz auf (auf 9 Liter Wasser 1 Liter Salz) und gießt soviel durch das Spundloch über die Gurken, daß das Wasser darüber steht. Nach einigen Tagen gießt man das Wasser noch einmal ab, kocht es auf, läßt es verkühlen und gießt es wieder über die Gurken. Das Spundloch bleibt offen, bis die Gurken in Gärung kommen. Wenn sie ordentlich gegoren haben, schließt man das Spundloch mit einem Stöpsel. Die Hauptsache ist, daß man immer beachtet, daß genügend Salzwasser über den Gurken steht. Wenn man das Faß öffnet, beschwere man die Gurken mit einem Stein, damit das Wasser darüber stehen bleibt.

XXII. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Arten Essig.

1448. **Obstessig.** Man stampft die zum Essig bestimmten Äpfel, Birnen, Pflaumen ꝛc. so klein als möglich, thut sie in ein Faß, gießt kochendes Wasser darüber (auf 26 Liter Obst ungefähr 22 Liter Wasser) und läßt das Faß an einem warmen Orte ruhig stehen. Wenn das Obst nach 6—8 Tagen in Gärung geraten ist, so gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch in ein anderes Faß, thut ½ Liter Bierhefen und ein Stück schwarzes Brot hinzu, bedeckt das Faß mit einem passenden Deckel, bindet eine wollene Decke darüber und stellt es an einen warmen Ort, wo es unberührt 4 Wochen stehen muß. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit sich in einen schönen Essig umgewandelt haben, der nun auf trockene und gutgesäuberte Flaschen abgezogen wird.

1449. **Estragon=Essig.** Die von den Stengeln abgepflückten Estragonblätter thut man ungewaschen in eine große Flasche, fügt einige Schalotten, einige Stücke Rokambole, ein wenig Muskatblume und Nelken hinzu, gießt sehr guten Weinessig darauf, verschließt die Flasche fest und läßt den Essig an der Sonne oder an einem warmen Orte mehrere Wochen destillieren. Dann gießt man den Essig durch ein reines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

1450. **Veilchen=Essig.** Einige Hände voll Veilchenblätter thut man in eine Flasche, übergießt sie mit scharfem Weinessig, verkorkt die Flasche und läßt den Essig einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Orte destillieren. Man verwendet diesen Essig zu Saucen und Ragouts; auch soll ein Getränk, welches man von einem Theelöffel voll davon mit einem Glase Wasser und Zucker bereitet, bei Nervenleiden und Kopfschmerz beruhigend wirken.

1451. **Gewürz=Essig.** Man zerstößt 4 Stück Muskatnüsse, 10 Gr. Nelken, 10 Gr. Ingwer und 20 Gr. Senf gröblich, fügt ¼ Pfund (125 Gr.) Salz, 10 Gr. ganzen Pfeffer, die Schale einer frischen Pomeranze und 12 Stück abgehäutete Schalotten hinzu, thut alles in eine große Flasche, gießt 9 Liter scharfen Weinessig darauf, verkorkt die Flasche fest und läßt sie einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen. Dann gießt man den Essig durch ein Tuch klar ab, füllt ihn in Flaschen und verschließt diese recht fest mit Pfropfen.

1452. **Himbeer=Essig.** Man zerdrücke 1 Liter voll Himbeeren mit einem Löffel, thue sie in eine Flasche, gieße 1 Liter Weinessig darauf,

lasse ihn einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen destillieren, gieße den Essig durch ein reines Tuch klar ab und verwahre ihn in festverkorkten Flaschen. Man bereitet von diesem Essig ein erfrischendes Getränk, indem man ein wenig davon mit Zucker und Wasser vermischt. — Eine andere Art der Bereitung des Himbeer-Essigs ist: Man zerdrücke 1—1½ Kilo (2—3 Pfund) Himbeeren, thue sie in ein Porzellangefäß, gieße 1 Liter Weinessig darauf und lasse die Früchte damit einige Tage ruhig stehen, presse dann den Saft rein aus, koche ihn mit Zucker auf, schäume ihn rein aus, lasse ihn erkalten, fülle ihn in Flaschen und verwahre diese gut zugekorkt an einem kühlen Ort. Zu 1 reichlichen Liter Saft nimmt man 1—1½ Pfund (500—750 Gr.) Zucker.

XXIII. Abschnitt.

Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

1453. **Brotwasser.** Man schneidet grobes Brot in Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten braun, gießt kochendes Wasser darauf, fügt Citronenschale hinzu, läßt es erkalten und gießt es durch ein Sieb. Man vermischt das Brotwasser nach Belieben mit Zucker, auch mit Citronensaft und Wein.

1454. **Gerstenwasser (Tisane).** 130—200 Gr. rein verlesene und gewaschene Gerste wird mit 1 reichlichen Liter Wasser nebst der dünnabgeschälten Schale einer halben Citrone eine Stunde gekocht; dann seiht man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und läßt sie erkalten.

1455. **Ein kühlendes Getränk für Kranke.** Man vermischt 1 reichliches Liter Gerstenwasser mit dem Safte von 2 Citronen, abgeriebener Citronenschale, 70 Gr. Maulbeer- oder Himbeersaft, 70 Gr. geröstetem groben Brot, etwas Zucker und sehr wenig Rheinwein, läßt dies eine Stunde warm stehen, seiht es durch, füllt es in Flaschen und verwahrt es bis zum Gebrauche im Keller.

1456. **Getränk bei Diarrhöe und krampfhaften Beschwerden.** Ein solches wird bereitet, indem man ¼ Pfund (125 Gr.) Reis erster Qualität gehörig abbrüht und mit 20 Gr. ganzem Zimt in einen irdenen Topf zu 1½ Liter kochenden Wassers bringt, welches dann bis zu 1 Liter eingekocht, ohne es zu rühren durch ein Sieb gegossen und beliebig mit

oder auch ohne Zucker den Tag über getrunken wird. Jedoch muß man das Trinken dieses Reiswassers bis zur vollständigen Besserung fortsetzen.

1457. **Limonade für Fieberkranke.** Diese wird auf eine ganz einfache Weise bereitet. Von einer recht guten Citrone entfernt man die Schale und befreit sie von allen Kernen, drückt den Saft derselben in 1 Liter kochendes Wasser, füllt es nun in eine irdene oder gläserne Flasche und reicht es, erkaltet und indem man es mit etwas Zucker vermischt, dem Kranken.

1458. **Braunschweiger-Mumme-Trank.** 2 Tassenköpfe voll starker Mumme werden mit Zuckerkandis gekocht und mit einem Eidotter abgequirlt. Des Morgens an Stelle des Kaffees genossen, ist dieses Getränk sehr bruststärkend.

1459. **Äpfelwasser.** Man schneidet 6 Stück Borsdorfer Äpfel in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen und läßt sie mit einem reichlichen Liter Wasser und ein wenig Citronenschale eine halbe Stunde langsam kochen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und läßt sie erkalten. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kann auch ein wenig weißer Wein hinzugefügt werden.

1460. **Graupenseim. Reisseim. Hafergrützseim.** Man kocht Graupen, Reis oder Hafergrütze, nachdem man solche zuvor gut gereinigt und gewaschen hat, mit einer hinlänglichen Menge Wasser 1—2 Stunden, gießt die seimige Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch und vermischt sie mit einer Prise Salz, dem Safte einer Citrone und Zucker, auch, wenn solches den Verordnungen des Arztes nicht widerspricht, mit einem Glase Wein. Bisweilen kocht man mit den Graupen, dem Reis oder der Hafergrütze gutgereinigte große oder kleine Rosinen aus, wodurch das Getränk einen angenehmen Geschmack erhält.

1461. **Isländisches Moos.** Man kocht 20 Gr. isländisches Moos, nachdem es mit kochendem Wasser abgebrüht ist, mit ½ Liter Wasser langsam bis zu 2 Tassen ein, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch und trinkt sie mit Zucker, auch wohl mit frischer Milch des Morgens als Thee. Man kann das Moos am Tage vorher kochen und beim Gebrauche warm machen.

1462. **Glühwein.** 1 reichliches Liter Rotwein wird mit einem Stück Zimt, 6 Nelken, der dünnabgeschälten oder auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone und ½ Pfund (250 Gr.) Zucker aufgekocht und durch ein Sieb gegossen.

1463. **Grog.** Man vermischt ¼ Liter Rum oder Arrak mit ½ Liter kochendem Wasser und 200—270 Gr. Zucker.

1464. **Whip.** Eine Flasche weißer Wein wird mit 270 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte einer Citrone, ein wenig feinem Zimt und 4 ganzen Eiern vermischt und mit einer Drahtrute auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen.

1465. Warmbier. 1 reichliches Liter Weißbier koche man mit Zucker, der Schale und dem Safte einer Citrone und etwas Zimt auf, mache es mit ein wenig in Butter weißgeschwitztem Mehl dünnseimig und lasse es noch einige Minuten sacht kochen. Dann quirle man 3 bis 4 Eidotter mit ein wenig Wasser, Milch, Bier oder Wein recht klar, ziehe hiermit das Bier ab und gieße es durch ein Sieb. Soll das Bier stärker gewürzt sein, so füge man vor dem Aufkochen desselben noch etwas Ingwer und Muskatblüte hinzu.

1466. Gewöhnlicher Punsch. Auf $2^1/_4$ Liter Wasser nimmt man 600—700 Gr. Zucker, den Saft von 3—4 Citronen und reichlich $^1/_2$ bis 1 Liter Rum oder Arrak. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen und mit dem durch ein Sieb gepreßten Citronensaft in eine Terrine gethan; dann gießt man das siedende Wasser und den Rum dazu, bedeckt die Terrine mit dem passenden Deckel und läßt den Punsch auf einer heißen Stelle oder in einer warmen Röhre noch eine kurze Zeit ziehen.

1467. Punsch Royal. Zu $^1/_4$ Liter Wasser, worin man 10 Gr. feinen Thee hat ziehen lassen, gebe man den Saft von 6—8 Stück Citronen und ungefähr $1^1/_2$—2 Pfund (750 Gr. — 1 Kilo) geschlagenen Raffinadzucker und lasse denselben darin zergehen. Nachdem letzteres geschehen, gieße man 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche guten alten Rheinwein, 1 Flasche Marasquin und 1 Flasche Arrak hinzu und rühre alles dies mit einem Holzlöffel gehörig um. Hierauf läßt man den nun fertigen Punsch noch eine Weile an einem heißen Ort ziehen. — Obige Quantität ist für eine größere Gesellschaft berechnet.

1468. Wein-Punsch. Man läßt $1^1/_2$ Liter Wasser mit $2^1/_2$ Pfund ($1^1/_4$ Kilo) Zucker kochen, fügt 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen Rotwein und 1 Flasche Arrak hinzu und läßt die Mischung wohlverdeckt auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

1469. Wein-Punsch auf eine andere Art. 10 Gr. Thee läßt man in 1 reichlichen Liter kochendem Wasser ausziehen, gießt es durch ein Sieb, fügt $2^1/_2$—3 Pfund ($1^1/_4$—$1^1/_2$ Kilo) Zucker, auf welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden, 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen Rotwein, $^1/_2$ Flasche Portwein, 1 Flasche Madeira und 1 Flasche Cognak hinzu und läßt den Punsch siedendheiß werden.

1470. Eier-Punsch. Man vermischt $1^1/_2$ Flasche Rotwein mit $^3/_4$ Liter Wasser, in welchem man vorher 10 Gr. Thee ausgezogen hat, $1^1/_2$ Pfund (750 Gr.) Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Safte von 2—3 Citronen, 4 ganzen Eiern und 8 Eidottern, schlägt dies alles mit einer Drahtrute auf nicht zu starkem Feuer bis zum Aufkochen ab, und fügt $^1/_2$ Flasche Arrak hinzu.

1471. Eierwein. Zu einer Flasche weißem Wein nimmt man 270—300 Gr. Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, und 4—5 ganze Eier, oder 3 ganze Eier und 4 Eidotter,

quirlt alles gut durcheinander und schlägt es mit einer Drahtrute auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen.

1472. **Negus** bereitet man am zweckmäßigsten, wenn man guten Pontac oder andern guten Rotwein dazu anwendet. 2 Flaschen hiervon vermischt man mit 1/2 Liter Wasser, giebt dazu den Saft von 2 Citronen, sowie die Schalen derselben, außerdem 1 Pfund (500 Gr.) Zucker und 1 knappes Gr. geriebene Muskatnuß, und erhitzt dieses Gemisch auf dem Feuer so lange, bis sich auf der Oberfläche ein weißer Schaum angesetzt hat, welchen man abschöpfen muß. Der Negus ist jetzt fertig, man nimmt ihn daher vom Feuer herunter, fügt noch einen reichlichen Eßlöffel voll Bischofessenz hinzu und gießt ihn nun in die dazu bestimmte Terrine.

1473. **Sillebub.** Man vermische 1/2 Liter dicke süße Sahne mit 1/2 Liter Rheinwein oder Ungarwein, 200—250 Gr. gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Safte von 2 Citronen, lasse dies auf Eis recht kalt werden, und schlage es in einem Topfe oder in einem Napfe mit einer Drahtrute zu einem dicken Schaum. Will der Schaum nicht dick werden, so unterbreche man von Zeit zu Zeit das Schlagen, lasse den Sillebub eine Weile ruhig stehen, fülle den Schaum von der Oberfläche ab in Gläser oder Tassen, in welchen man ihn serviert, und wiederhole das Schlagen und Abfüllen so lange, bis die ganze Flüssigkeit in Schaum verwandelt ist. Man giebt den Sillebub bisweilen statt des Gefrornen auf die Tafel.

1474. **Milch=Schokolade.** Zu einer Tasse Schokolade nimmt man 1/8 Liter Milch und 20—30 Gr. Schokolade. Man läßt die Milch kochen, schüttet die geriebene Schokolade hinein, quirlt sie auf dem Feuer so lange, bis sie schäumend aufkocht, läßt sie an der Seite des Feuers unter fortgesetztem Quirlen noch einige Minuten kochen und giebt den nötigen Zucker hinzu. Nach Belieben kann man die Milch=Schokolade mit Eidottern abquirlen, doch darf in diesem Falle die Schokolade nicht mehr kochen, wenn man sie abquirlen will, weil sonst die Eier gerinnen. Bisweilen vermischt man die Milch=Schokolade auch noch mit steifem Eiweißschnee; dieser gerinnt noch leichter als die Eidotter, wenn die Schokolade bei der Vermischung mit demselben zu heiß ist. Wenn man die Schokolade nicht mit Eiern abquirlt, so kann man sie in dem Augenblicke, wo man sie in die Tassen gießen will, mit etwas steifgeschlagener Sahne vermischen oder auch die Schokolade unvermischt in Tassen füllen und dann auf jede Tasse einen Löffel Schlagsahne legen.

1475. **Wasser=Schokolade.** Zu jeder Tasse von diesem Getränk nimmt man 1/8 Liter Wasser und wenigstens 30 Gr. feine Schokolade. Man kocht das Wasser auf, schüttet die geriebene Schokolade hinein, läßt sie unter gutem Quirlen kochen, fügt den nötigen Zucker hinzu, und quirlt sie an der Seite des Feuers recht schaumig und so lange, bis man sie in die Tassen gießt. Nach Belieben kann man oben auf die in Tassen gefüllte Schokolade ein wenig geschlagene Sahne legen.

1476. Mandelmilch oder Orgeade. Zu 1 Liter Mandelmilch stößt man $1/2$ Pfund (250 Gr.) süße und 6—8 Stück bittere, abgezogene Mandeln in einem Mörser sehr fein, wobei man dann und wann ein wenig Wasser darübersprengt, damit die Mandeln nicht ölig werden. Dann löst man sie in einem Porzellangefäß mit 1 reichlichen Liter Wasser auf, fügt 170—200 Gr. gestoßenen Zucker hinzu und preßt die Mandelmilch durch eine Serviette. Nach Belieben kann man ein wenig Orangenblütenwasser daruntermischen.

1477. Sorbett wird auf die Weise bereitet, daß man reife Pfirsichen zerdrückt, diese Masse mit Wasser verdünnt und sie sodann durch ein Sieb streicht. Auf 1 Liter Saft rechnet man den Saft von einer Citrone und ungefähr $1/2$ Pfund (250 Gr.) Zucker. In heißen Sommertagen wirkt dieses Getränk sehr erfrischend.

1478. Limonade. — Orangeade. Man kocht $1/2$ Pfund (250 Gr.) Zucker mit ein wenig Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn etwas verkühlen und fügt die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu. Nach dem vollständigen Erkalten des Zuckers vermischt man ihn mit dem Safte von 2—3 Citronen und etwa $3/4$ Liter kaltem Brunnenwasser und gießt die **Limonade** durch ein sehr reines Tuch. — Zu der **Orangeade** nimmt man statt des Citronensaftes den Saft von mehreren Apfelsinen; die Bereitungsweise ist sonst ganz dieselbe.

1479. Gefrorner Kaffee. Man läßt 1 Liter Sahne aufkochen, fügt 100 Gr. frischgebrannte Kaffeebohnen hinzu, läßt die Sahne gut zugedeckt an der Seite des Feuers eine halbe Stunde ziehen, vermischt sie mit 250 Gr. Zucker, gießt sie durch ein Haartuch oder sehr feines Sieb, läßt sie erkalten, gießt die Masse in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Drehen (siehe den 20. Abschnitt) zu einem dünnflüssigen Brei gefrieren, welchen man in Tassen oder kleinen gehenkelten Gläsern serviert. — Man kann die Kaffeebohnen auch mahlen oder stoßen, und davon auf die gewöhnliche Weise etwa $1/2$ Liter Kaffee kochen, welchen man dann mit Zucker und $1/2$ Liter steifgeschlagener Sahne vermischt und wie oben gefrieren läßt.

1480. Kardinal von Pomeranzen. Man legt die feinabgeschälte Schale einer großen gelben Pomeranze in ein Glas mit etwas Wasser oder Wein und läßt sie fest zugedeckt einige Stunden ziehen, gießt dann die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und fügt 2 Flaschen Rheinwein, nach Belieben auch eine halbe Flasche Rotwein und auf jede Flasche Wein ungefähr 200 Gr. Zucker hinzu.

1481. Apfelsinen-Kardinal. Hierzu nimmt man 4 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Rotwein, 6—8 Apfelsinen und 1 Kilo (2 Pfund) Zucker. Die sehr dünn abgeschälte Schale von einer Apfelsine läßt man in Wein oder Wasser mehrere Stunden ziehen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Wein und dem Zucker, und fügt zuletzt

das aus den Zellen in hübsche kleine Scheiben geschnittene Fleisch der Apfelsinen, welche sehr sauber geschält sein müssen, hinzu. Nach Belieben kann man auch noch eine Flasche Champagner zusetzen.

1482. **Ananas-Kardinal.** Man schält die Ananas, schneidet sie in sehr feine Scheiben, mengt sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie mehrere Stunden stehen. Die Schale der Ananas kocht man mit ein wenig Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, läßt sie erkalten, vermischt sie mit Rheinwein und Zucker, und fügt dann die Ananasscheiben und nach Belieben Champagner hinzu. Auf jede Flasche Wein rechnet man etwa 250 Gr. Zucker.

1483. **Johannisbeerwein.** Man zerstampfe die von den Stengeln gepflückten, vollkommen reifen Johannisbeeren in einem hölzernen Gefäße, lasse die Masse 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, presse den Saft aus, vermische ihn mit Zucker (1 Liter Saft, 100—130 Gr. Zucker) und fülle ihn in ein Faß, welches man dann mit offenem Spunde bis zur vollendeten Gärung ruhig im Keller liegen läßt; darauf fülle man das Faß mit einem andern Teil ebenfalls gegorenen Saftes wieder voll, spunde es zu, lasse es 2 Monate ruhig liegen, ziehe dann den Wein auf ein anderes Faß klar ab, lasse ihn noch 5—6 Monate liegen und ziehe ihn auf Flaschen ab.

1484. **Äpfelwein oder Cider.** Zur Bereitung desselben sind alle Äpfel ohne Unterschied tauglich, indessen wird der Wein um so besser und geistreicher, je feiner und zuckerreicher die Äpfel waren, aus welchen man den Saft gewonnen hat. Man zerquetscht die Äpfel gehörig, preßt den Brei vermittelst einer Presse tüchtig aus und füllt den Saft auf Fässer, worauf vorher guter Wein gelegen hat. Der Saft kommt ohne weiteren Zusatz sehr bald in Gärung, welche einige Tage fortdauert. Nach beendigter Gärung werden die Fässer mit ebenfalls gegorenem Äpfelmoste vollgefüllt, wohlverspundet und nun 5—6 Monate in einem Keller ruhig liegen gelassen, worauf der Wein, nachdem er sich vollkommen geklärt hat, auf andere Fässer abgezogen wird. Nach einigen Monaten kann man den Wein auf Flaschen ziehen.

Anhang.

1485. **Feines Roggenbrot.** Zur Bereitung des Roggenbrotes bedient man sich, um den Teig in Gärung zu bringen, des Sauerteigs. Man nimmt zu 6 Pfund (3 Kilo) Roggenmehl $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und etwas Sauerteig, ungefähr soviel, als in eine Obertasse geht (50 Gr.). Am Abend vor dem Backen mengt man 1 Drittel des Mehls und das Wasser, welches lauwarm sein muß, mit dem Sauerteig zusammen, und stellt es zum Aufgehen an einen warmen Ort. Den andern Morgen mengt man das übrige Mehl, Wasser und Salz dazu, knetet den Teig tüchtig durch, und formt ein rundes oder langes Brot daraus, und läßt es im Backofen, oder im gut geheizten Bratofen 2 Stunden backen.

1486. **Graham=Brot.** Das vorzüglich von den Vegetarianern so beliebte Brot aus Weizenschrotmehl, wird seiner Billigkeit und Nahrhaftigkeit wegen seit einiger Zeit sehr geschätzt. Man bekommt es schon bei einigen Bäckern, doch empfiehlt sich die Selbstbereitung in größeren Familien oder Pensionaten, der Billigkeit wegen. Es wird leicht hart, darum muß man es oft frisch backen. Mittelst einer Schrotmühle kann man den Weizen selbst mahlen. Die Bereitung ist sehr einfach: Das Schrotmehl, welches je frischer, desto wohlschmeckender ist, wird in lauwarmem Wasser, ohne jede andere Zuthat zu einem losen Teig geknetet, und dann ungefähr 1 Stunde an einen lauwarmen Ort gestellt, bis es schön aufgegangen ist. Dann formt man längliche, ungefähr 1 Pfund (500 Gr.) schwere Brote, bestreicht sie mit Wasser, damit sie glänzend werden, und schickt sie zum Backen zum Bäcker, oder kann sie auch in einem etwas mehr als gewöhnlich gehitzten Bratofen backen. Man stelle die Brote aber etwas hoch auf den Dreifuß, damit sie mehr von oben als von unten backen.

1487. **Gemüse und Obst aufzubewahren.** Zum Aufbewahren der Gemüse wähle man wo möglich einen hellen, luftigen Keller, dessen Luftlöcher bis zum Eintritt des Winters offen bleiben, bei dem ersten Froste jedoch verstopft werden müssen. In denselben lasse man soviel

Erde oder Sand tragen, daß man davon ein oder zwei Beete von 1 Fuß Höhe machen kann. In diese Beete pflanzt man nun den vorher von den äußeren groben Blättern und Stengeln befreiten **Blumenkohl**, den **Sellerie, die Petersilien- und Zuckerwurzeln** mit den Wurzeln ein. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem **Wirsingkohl**, der sich so nicht allein erhält, sondern noch gelber wird. Recht große, schöne **Cichorienwurzeln** bekommen Blätter, die einen wohlschmeckenden und gesunden Salat liefern. **Grünkohl**, auf die nämliche Art eingepflanzt, erhält sich den ganzen Winter über. Die während eines trockenen Sommers gewonnenen Gemüse sind der Fäulnis weniger unterworfen, als die in einem feuchten Sommer gezogenen. Alle 8 Tage muß man die Erde oder den Sand im Keller mit Wasser begießen, im Fall er trocken geworden sein sollte.

Mohrrüben, von denen die Köpfe etwas abgeschnitten, werden in Haufen an einen trockenen Ort des Kellers gelegt.

Kartoffeln erhalten sich am besten in Tonnen geschüttet, die auf einer Unterlage von Steinen stehen. Auf feuchtem Boden wachsen sie leicht aus.

Obst, als Äpfel, Birnen ꝛc., nehmen im besten Keller einen widrigen, dumpfigen Geschmack an, daher solcher Ort zum Aufbewahren derselben unpassend ist.

Weiße Rüben aufzubewahren. Man füttert eine trockene Tonne auf dem Boden und an den Seiten mit grauem Löschpapier aus, so daß kein Holz mehr gesehen werden kann, packt die Rüben hinein, legt zwischen jede Lage Rüben Löschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne gefüllt ist. Mit Löschpapier und einem hölzernen Deckel fest zugedeckt und an einen trockenen, vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sich die Rüben auf diese Art sehr lange gut.

Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren. Soviel Rüben, als man auf eine Mahlzeit zu brauchen gedenkt, schüttet man in einen diesem Verhältnis angemessenen Topf und verteilt auf diese Weise die ganze Masse der aufzubewahrenden Rübenmahlzeiten in verschiedene kleine, vor dem Einflusse der Luft durch festes Zudecken geschützte Töpfe, stellt solche im Garten in ein frischgegrabenes, mit Brettern und Stroh ausgelegtes Loch und bedeckt sie fest mit Erde. Zum jedesmaligen Gebrauche gräbt man einen Topf nach dem andern aus, darf jedoch keinen angebrochenen wieder in die Erde bringen, weil die übrigen Rüben in diesem Falle verderben würden.

1488. **Mostrich (Senf) zu bereiten.** Man rührt $^3/_4$ Pfund (375 Gr.) weiße und $^1/_4$ Pfund (125 Gr.) schwarze, feingestoßene und gesiebte Senfkörner in einem Napfe mit siedendem Wasser zu einem dicken Brei an und läßt diesen aufquellen und erkalten. Dann kocht man $^1/_2$ Liter Weinessig mit 130—200 Gr. Zuckerkandis und 30 Gr. Salz auf, läßt ihn erkalten, verdünnt damit nach und nach unter gutem Rühren die Senfmasse, fügt 2 Gr. englisches Gewürz, 2 Gr. Nelken, 2 Gr. Zimt,

1 Gr. Muskatblüte und 1 Gr. Ingwer, alles feingestoßen und gesiebt, hinzu, füllt den Mostrich in Steintöpfe und bindet diese mit Papier oder Blase fest zu.

1489. **Kartoffelmehl zu bereiten.** Rohe mehlige Kartoffeln werden gerieben in ein großes Gefäß geschüttet und reichlich frisches Wasser darüber gegossen. Man gießt das Wasser täglich ab, und giebt frisches darauf und verrührt es allemal tüchtig mit den Kartoffeln. Nach 3—4 Tagen streicht man sie durch ein Haarsieb, mit ebenfalls viel Wasser, damit die Fasern zurückbleiben. Dann läßt man das Mehl noch 2—3 Tage mit reichlichem Wasser stehen, gießt dann das Wasser ab, trocknet das Mehl am Ofen oder an der Luft und treibt es, wenn es vollständig trocken ist, noch einmal durch ein Haarsieb. Wenn es nicht ganz trocken ist, wird es leicht dumpfig.

1490. **Enten in vierzehn Tagen fett zu machen.** Um in 14 Tagen speckfette Enten zu erhalten, quelle man Gerste in Wasser aus, gieße dann das Wasser davon ab, schütte die gequollene Gerste zum Auskeimen auf einen Haufen und breite solche nach dem Keimen zum Trocknen auseinander. Die bei zunehmendem Mond in einen engen, aber gut mit Stroh ausgelegten Stall gesetzten Enten erhalten nun in einem Troge dieses, aber nur mit wenigem Wasser angefeuchtete Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur notdürftig ihren Durst stillen. Besonderes Wasser zum Saufen wird ihnen nicht gereicht, auch von dem angefeuchteten Malze nur immer wenig nach und nach vorgestreut, sobald sie das erstere rein verzehrten. Bei Beobachtung dieser Regel sind die Enten nach Verlauf obiger Zeit äußerst fett.

1491. **Kapaunen in vierzehn Tagen fett zu machen.** Hierzu bedarf man eines Hühnerkobens, der einem Gänsekoben ganz gleich gebaut sein kann. Die in diesen Koben gesetzten Kapaune pflegen die ersten Tage über nicht gut zu fressen, daher füttere man sie auf folgende Art:

Drei Hände voll auf der Mühle geschrotenes Gerstenmalz vermische man mit 3 Messerspitzen voll Antimonium, 3 Messerspitzen voll Gummi und Salpeter nebst 4 Eßlöffeln voll Baumöl, knete dieses, mit Milch angefeuchtet, zu einem ordentlichen Teige, fertige davon kleine Klöße von der Größe an, daß sie ein Kapaun verschlucken kann. Jedem Kapaun stecke man morgens, mittags und abends jedesmal 8 Stück ein, und gebe ihm außerdem gemeinschaftlich in dem Troge zu einem Brei angefeuchtetes Gerstenschrot. Mit dicker saurer Milch angefeuchtetes Schrot verdient vor dem mit süßer Milch den Vorzug, auch braucht man bei diesem, den Kapaunen gehörig steif gegeben, denselben dann täglich nur einmal Klößchen einzustecken.

Nach 14 Tagen werden die Kapaune mit Fett überzogen sein, sie magern aber wieder ab, sobald sie länger als diese Zeit sitzen müssen.

1492. **Schinken einzupökeln.** Eine Schweinskeule von ungefähr

4 Kilo (8 Pfund) befreit man, weil diese nicht mit gepökelt werden dürfen, von ihren Knochen, stößt in einem Mörser 130 Gr. Salz nebst 30 Gr. Salpeter klar, reibt das Gestoßene gehörig in das Fleisch ein, legt es in ein irdenes Gefäß, bedeckt und beschwert es mit einem passenden Brette oder Deckel und läßt es so einen Tag lang liegen, worauf es gewendet wird, womit man einige Wochen fortfährt. Hat es sich in dieser Zeit von der Salzlake recht durchzogen, so wird es in den Rauch gehängt (am besten in eine Räucherkammer, damit die Hitze des Feuers nicht dazu kommen kann) und läßt man es auf diese Weise 12—14 Tage räuchern. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Schinken aus der Räucherkammer, hängt ihn an einem trockenen, luftigen Orte auf und verwendet ihn sodann zu beliebigem Genuß. Hat ein geräucherter Schinken nach dem Räuchern noch einige Wochen in der Luft gehangen, so ist dieser ungleich besser, als ein anderer, der sogleich nach demselben genossen wird.

Ebenso kann man eine Hammelkeule einpökeln und räuchern und ist dies für Personen, welche Schweinefleisch nicht essen mögen, zu empfehlen.

1493. **Rindfleisch auf Hamburger Art einzupökeln.** Zu 50 Kilo Fleisch, wozu vorzüglich Brustkern, gestutzte Rippe und Schwanzstück am besten sind, wird 1/2 Pfund (250 Gr.) Salpeter unter 4—5 Kilo (8—10 Pfund) Salz gemischt, womit das Fleisch eingerieben und nachher lagenweise bestreut wird, 1/4 Pfund (125 Gr.) weißer Pfeffer, 70 Gr. Muskatblüte, 70 Gr. Gewürznägel zusammen ein wenig gestoßen, wie auch ein Teller voll Wacholderbeeren, ein Teller voll Schalotten, ein halber Teller mit Rokambole und Knoblauch, 6 Teller voll Zwiebeln, alles dieses in Scheiben geschnitten, 130 Gr. Lorbeerblätter, vier Hände voll Basilikum, ebensoviel Thymian und Majoran. Wenn das Fleisch (aus dem die Knochen vorher ausgelöst sein müssen, damit man es fester zusammenlegen kann) mit Salz und Salpeter eingerieben ist, wird ein Faß, der Menge des einzupökelnden Fleisches angemessen groß, herbeigeschafft, selbiges wohl ausgebrüht, und nachgesehen, ob es nicht läuft, weil sonst das Fleisch verderben würde, alsdann immer eine Lage von obengenannten Sachen und dann eine Lage Fleisch mit einer hölzernen Keule recht fest eingestampft, damit die Gewürze recht eindringen und durchziehen können. Sobald die Lagen vollständig sind, bedeckt man solche mit einem gutpassenden Deckel, der entweder mit Steinen beschwert, oder durch eine Schraube fest zugeschraubt wird. Sollte nach einigen Tagen das Fleisch wider Vermuten nicht soviel Sauce haben, daß sie knapp über den Deckel herausquillt, so macht man 1 Liter Salzwasser und gießt es darüber. Ist das Fleisch hinlänglich beschwert, so bedarf es keines Salzwassers. Nach drei Wochen kann man die kleineren Stücke des auf diese Weise gepökelten Fleisches zum Kochen nehmen; die größeren Stücke gebrauchen eine längere Zeit zum Durchpökeln und dürfen daher nicht zu früh aus dem Fasse genommen werden.

1494. Rindfleisch auf andere Art einzupökeln. Man nimmt 6 Kilo (12 Pfund) derbes Rindfleisch (Brustkern, Oberschale, Querschwanz oder Schwanzspitze) und entfernt davon die Knochen, stößt dann 50 Gr. Salpeter, 130 Gr. Salz, 10 Gr. Pfeffer, ebensoviel Nelken und einige Lorbeerblätter in einem Mörser, legt das einzupökelnde Fleisch auf einen großen Teller, bestreut dasselbe mit den genannten gestoßenen Ingredienzen und reibt es damit tüchtig ein. Hierauf legt man es in ein Gefäß, streut das von den Gewürzen noch Übriggebliebene vollends darüber, beschwert es mit einem Deckel, und wendet es täglich einmal um. In 6—8 Tagen ist es gut und man kann es dann, ohne es abzuwaschen, in Brunnenwasser kochen. Will man das Fleisch recht schön rot haben, so muß man es etwas länger liegen lassen; auch kann man etwas klaren Zucker zu den Gewürzen setzen, mit denen man es bestreut, welches letztere aber nur im Herbst und Winter anzuraten ist. Zuviel Salpeter macht es hart und giebt einen kratzigen Geschmack. Hat man ein Pökelfaß zum Zuschrauben, so wird das Fleisch in einem solchen allemal besser. Man kann das Rinds-Pökelfleisch zu vielen Gemüsen geben, wie zu Erbsen, Sauerkraut, Braun- oder Grünkohl, Bohnen, Kartoffeln, und kann es auch kalt genießen, wenn es vorher gekocht gewesen. Länger aber als 5—6 Wochen darf es nicht im Pökelfasse liegen, wenn es nicht an seinem guten Geschmack verlieren soll. — Will man recht schnell Pökelfleisch haben, so reibt man 2 Kilo (4 Pfund) derbes Rindfleisch mit 50 Gr. Salz, 30 Gr. Salpeter und ungefähr 20 Gr. Zucker gut ein, legt es in ein dazu passendes irdenes Gefäß, läßt es die Nacht über darin liegen, gießt es am andern Morgen voll Brunnenwasser und setzt es noch zwei Tage an einen kühlen Ort. Am dritten Tage schon kann man dann das Fleisch mit dem aufgefüllten Wasser kochen.

1495. Rüböl ausglühen. Man schneide einige geschälte rohe Kartoffeln in Scheiben, setze das Öl aufs Feuer und lasse die Kartoffeln darin bei sehr gelinder Hitze hellbraun werden, gebe dann etwas Salz daran, schäume das Öl gut ab, und nehme die Kartoffeln heraus.

1496. Butter lange aufzubewahren. 70 Gr. Kochsalz, 70 Gr. Zucker und 70 Gr. Salpeter werden gestoßen zusammengemischt. Auf 1 Pfund (500 Gr.) Butter rechnet man 30 Gr. dieser Mischung, knetet die gutausgewaschene Butter mit derselben durch, schlägt sie in Steintöpfe dergestalt fest ein, daß keine Lücken bleiben, bindet sie dann fest zu und stellt sie in den Keller. Auf diese Art behandelt, wird die Butter nicht ranzig, sie erhält vielmehr eine kernhafte Dichtigkeit und ein schönes Ansehen.

1497. Ranzige Butter zu verbessern. Man sticht die ranzig gewordene Butter in Scheiben aus, knetet sie tüchtig durch, indem man etwas heißes Wasser in Absätzen hinzugießt, fügt frische Milch hinzu, fährt mit dem Durchkneten der Butter recht lange fort und läßt dann die

Butter einige Stunden ruhig stehen. Hiernach gießt man die Milch ab, wäscht die Butter mit kaltem Wasser recht rein aus und mischt Salz darunter.

1498. Eier lange aufzubewahren. Die in den Monaten August und September gelegten Eier packt man schichtweise mit recht trockenem Häcksel, der aber nicht dumpfig sein darf, in einen Kasten und setzt denselben an einen vor Frost geschützten Ort zum Aufbewahren. Will man die Eier im Mai, wo sie am billigsten sind, aufbewahren, so lege man sie vorsichtig, nachdem man jedes einzeln geprüft, ob es unversehrt und frisch ist, in einen großen Steintopf schichtweise übereinander. Dann löse man frischen gelöschten Kalk in frischem Brunnenwasser auf (auf 1 Liter Wasser etwa 1 Eßlöffel Kalk) und gieße dieses Wasser langsam über die Eier, so daß es reichlich über den Eiern steht, und stelle sie in einen kühlen Keller. Die Eier halten sich sehr lange, nur muß man sich beim Herausnehmen sehr in acht nehmen, daß keins beschädigt wird, da dadurch das Wasser unrein und verderben würde.

Erfrorene Eier erhalten ihre Brauchbarkeit wieder, wenn man sie in recht kaltes Wasser legt.

1499. Krebsschwänze mittelst Salz aufzubewahren. Man kocht die Krebse in Wasser mit Salz ab, bricht die Schwänze aus den Schalen, putzt sie aus und legt sie in Gläser oder Töpfe. Nun kocht man Wasser mit soviel Salz und ein wenig Salpeter auf, daß nach dem Erkalten dieser Lake sich oben auf derselben eine dünne Decke von krystallisiertem Salz bildet. Man gießt diese Lake kalt über die Krebsschwänze, gießt sie nach einigen Tagen wieder ab, füllt eine nach obiger Angabe frisch bereitete Lake auf die Krebsschwänze, bindet die Gefäße mit Blase zu und verwahrt sie an einem kalten Orte. Beim Gebrauche wässert man die Krebsschwänze unter öfterem Wechsel des Wassers in kaltem Wasser wenigstens einen halben Tag oder so lange, bis sie nicht mehr salzig sind.

1500. Tafelsalz zu bereiten. Zu jedem Pfund (500 Gr.) gewöhnlichem Kochsalz nimmt man 1 Liter Brunnenwasser. Das Salz mischt man mit dem Wasser zusammen, rührt es oft um, damit das Salz sich auflöst, und läßt es mehrere Tage ruhig stehen. Dann gießt man das klare Salzwasser von dem trüben Bodensatz ab, seiht es durch ein feines Tuch in eine gut verzinnte Kasserolle und läßt es ganz einkochen; dabei nimmt man von Zeit zu Zeit das Salz, welches sich auf dem Boden der Kasserolle angesetzt hat, mit einem Schaumlöffel heraus und thut es zum Abtropfen auf ein aufgespanntes Tuch. Am nächsten Tage thut man das Salz auf große Schüsseln, läßt es im Ofen, der jedoch nur gelind warm sein darf, damit das Salz nicht gelb werde, vollkommen trocknen und reibt es im Mörser fein.

1501. Sandwiches. Zu diesen sehr beliebten Brötchen, die gewöhnlich zum Thee serviert werden, läßt man vom Bäcker lange dünne Brote

von Milchbrotteig backen. Von diesen Broten raspelt man die äußere glänzende Rinde leicht ab, schneidet die Brote in sehr dünne Scheiben, bestreicht diese mit feiner Butter und darüber mit ein wenig englischem Senf, belegt die Hälfte der Brotscheiben mit passend zugeschnittenen Scheibchen Kalbsbraten, geräucherter Rinderzunge oder gebratenem Geflügel und bedeckt jede dieser belegten Brotscheiben mit einer unbelegten. Man kann übrigens die zum Bestreichen der Brötchen bestimmte Butter gleich mit englischem Senf vermischen.

1502. **Butterbrote mit Kalbsbraten und Senf.** Man schneidet Milchbrote, die leicht abgeraspelt worden, in dünne Scheiben und röstet sie hellbraun. Frische Butter vermischt man mit etwas gutem französischen Senf, bestreicht hiermit die erkalteten Brotscheiben, belegt sie mit dünnen Scheibchen kalten Kalbsbratens, schneidet die Bratenscheiben nach der Größe der Brotscheiben sauber zu und streicht noch etwas Senfbutter ganz dünn darüber oder bestreut sie einfach mit ein wenig feinem Salze. Ebenso bereitet man Brötchen von Roastbeef, Wild- und Hammelbraten.

1503. **Butterbrote mit gehacktem Geflügel, Schinken oder Pökelzunge.** Man schneidet die Milchbrote in dünne Scheiben und röstet sie wie in der vorigen Nummer, bestreicht sie mit frischer Butter, streut ein wenig Salz darüber, bedeckt sie messerrückendick mit feingehacktem Fleisch von gebratenem Puter, Kapaunen oder Hühnern, oder mit feingehacktem gekochten Schinken oder Pökelzunge. — Hierzu lassen sich Reste von gebratenem Geflügel vorteilhaft verwenden.

1504. **Dänische Butterbrote.** Man nimmt hierzu eben solche Brote, wie zu den Sandwiches, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben und bestreicht diese zuerst mit feiner Butter und dann sehr dünn mit englischem Senf. Einen Teil dieser Brotscheiben belegt man mit genau nach der Form der Brotscheiben zugeschnittenen Scheiben von Kalbsbraten, einen anderen Teil mit Wildbraten, einen dritten mit Rinderzunge, einen vierten mit Sardellen. Weiter belegt man die Brotscheiben mit Scheibchen von geräuchertem Lachs, mit Scheibchen von Gänseleber-Pastete, fertigt auch eine Anzahl Kanapees von Sardellen an (s. Nr. 299), röstet Milchbrotscheiben bräunlich und bestreicht sie mit Kaviar, schneidet dünne, länglich-viereckige Scheiben von Pumpernickel, bestreicht sie mit Butter und belegt sie mit Scheibchen Chesterkäse. Endlich kann man auch eine Anzahl von Brotscheiben mit Sardellenbutter bestreichen und mit von den Bärten befreiten und gut abgetrockneten Austern belegen. Ist dies alles nun sauber vorbereitet, wobei man besonders darauf zu achten hat, daß die Fleischscheibchen u. s. w. genau nach der Form der Brotschnitte zugestutzt sind, damit sie dieselben nicht überragen, so richtet man die Brötchen in den Farben abwechselnd und symmetrisch auf mit Servietten belegte Schüsseln recht zierlich an. Man serviert diese Bröt-

chen gewöhnlich auf Bällen und setzt sie auf das Büffett. Sehr beliebt sind auch die Brötchen mit Anchovispasta, welche letztere man in einigen Delikatessenhandlungen bekommt. Man vermischt diese Pasta mit Butter, damit sie nicht zu scharf schmeckt, und bestreicht damit die dünnen Weißbrotscheiben. Ebenso Lachspasta u. s. w.

1505. **Bereifte oder überzogene Johannisbeertrauben.** Hierzu kann man alle Sorten Johannisbeeren anwenden, nur muß man darauf sehen, daß man recht schöne, volle Trauben ohne Makel bekommt. Um sie zu überziehen, läßt man Eiweiß in eine Obertasse oder dergleichen enges Geschirr auslaufen, taucht die Trauben eine nach der andern hinein, läßt dieselben abtropfen und überzuckert sie in der Weise, daß man sie in gestoßenem, aber nicht gesiebtem Zucker teils herumdreht, oder auch mit solchem überstreut. Die so behandelten Trauben werden nun an der Sonne oder in trockener Luft nur etwas angetrocknet, was kurze Zeit dauert. In der Ofenwärme die Trauben zu trocknen, würde sie verderben. Obgleich diese Trauben, wenn sie auf diese Weise überzuckert worden, sich einige Tage schmackhaft erhalten, so sind sie frisch doch am besten und genußreichsten.

1506. **Paprika-Huhn.** Man schneide junge Hühner, nachdem sie gut gereinigt, ausgenommen, gesengt und gewaschen sind, in Stücke, welche man leicht salzt. Sodann schneide man **eine** Zwiebel (auf 2 Hühner) in feine Stückchen und dünste sie in einer Kasserolle mit Butter, thue dann die Hühner hinein und bestreue sie mit einer Messerspitze **Paprika (ein sehr scharfer ungarischer Pfeffer, man nehme sich darum in acht, daß man nicht zu viel Paprika nimmt)**, decke sie zu und lasse sie unter öfterem Umwenden dünsten. Hierauf bestreue man die Stücke mit ein wenig Mehl und lasse sie mit etwas Fleischbrühe und einigen Löffeln saurer Sahne langsam kochen; zuletzt salze man noch etwas nach.

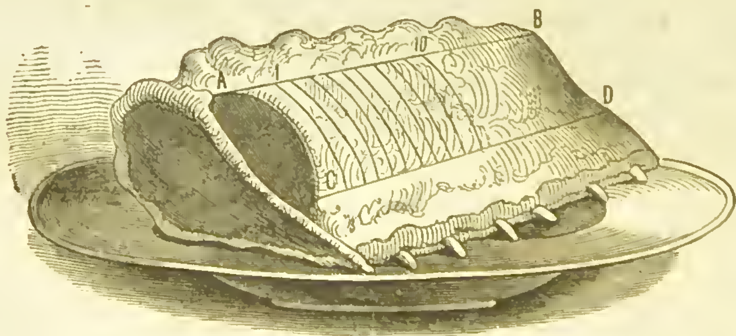
1507. **Paprika-Karpfen.** Man schneidet den Fisch in kleine Stückchen und salzt denselben. Dann dünstet man eine Zwiebel wie oben in Butter, und läßt mit einer Messerspitze **Paprika** den Karpfen dünsten. Dann thue man noch etwas Essig, saure Sahne und Fleischbrühe dazu und lasse das Gericht langsam weichkochen. Die Stücke legt man auf eine Schüssel, die kurz eingekochte Sauce jedoch legiere man noch mit etwas Butter, 2 Eigelb und dem Safte einer Citrone und lasse diese Sauce nochmals aufsieden.

Vom Tranchieren.

Vorschneiden, Zerlegen.

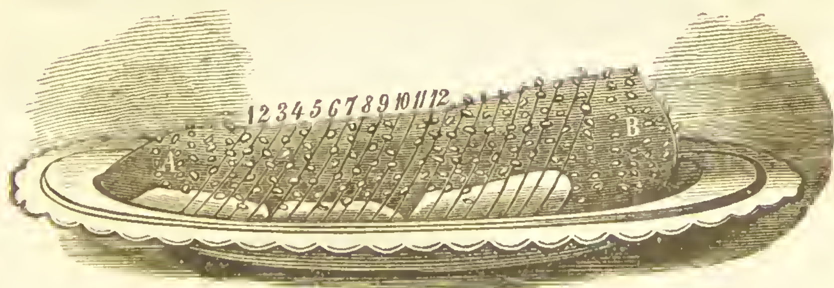
Unerläßlich ist es, daß jede Person, welche die Speisen zuzubereiten versteht, auch bewandert in der Kunst, dieselben zu zerlegen, sei. Das Tranchieren bei Tafel ist jetzt ziemlich aus der Mode gekommen; es geschieht nur noch hier und da im engsten Familienkreise. Man zieht es vor, die Speisen in der Küche vorschneiden zu lassen, und ebendeshalb müssen die Köche und Köchinnen sich befleißigen, schnell und sauber vorschneiden zu lernen. Die nachstehende, kurz gefaßte Anleitung wird vielleicht dazu beitragen, das Erlernen des Tranchierens zu erleichtern, und die beigegebenen Zeichnungen werden hoffentlich zum besseren Verständnis dieser Anleitung dienen. Noch muß bemerkt werden, daß man zum Tranchieren einer großen starken Gabel und eines starken, spitzen, etwas biegsamen, recht scharfen Messers bedarf, und daß man die Fleischfasern, aus welchen die Muskeln bestehen, in der Regel der Quere nach durchschneiden muß.

1. Roastbeef (Rinderbraten).



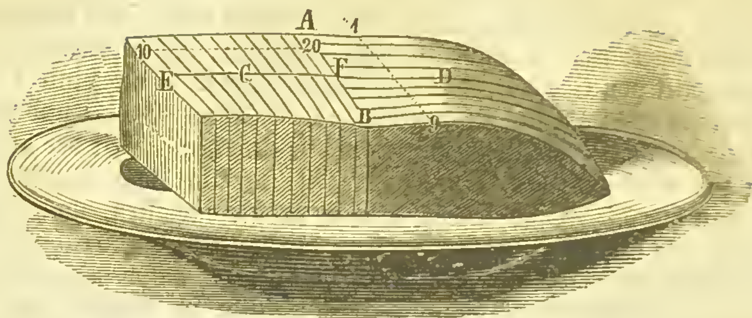
Den in der beigegebenen Zeichnung mit dem Filet (Lendenbraten, Mürbebraten) nach oben liegenden Rinderbraten tranchiert man, indem man, das Messer bei A einsetzend, zuerst längs des Rückgrates bis B, oder nur soweit, wie man das Filet schneiden will, einen tiefen Einschnitt bis auf die Knochen macht; dann schneidet man, bei 1 anfangend, das Filet querdurch in nicht zu dicke Scheiben, macht hierauf einen Längenschnitt von C bis D, setzt das Messer wieder in die Linie A — B ein, führt es dicht auf den Rippen bis zu dem Schnitt C — D und trennt auf diese Weise die Fleischscheiben von den Knochen. Mit der anderen Seite des Rinderbratens (dem Contrefilet) verfährt man ebenso, doch muß man hier die Fleischscheiben, weil sie größer ausfallen, noch dünner schneiden, als auf der Filetseite. — Eine hiervon etwas abweichende Art, den Rinderbraten vorzuschneiden, ist es, wenn man, nachdem der Längenschnitt A — B gemacht ist, ohne weiteres Scheibe für Scheibe von dem Fleischstück herunterschneidet und bei jeder Scheibe das Messer, wenn dasselbe bis auf den Knochen gelangt ist, ein wenig links wendet und durch einen beinahe wagerechten Schnitt die Fleischscheibe von dem Knochen lostrennt. Die erste Scheibe wird beiseite gelegt, weil sie trocken und unansehnlich ist.

2. Ein gespicktes Rinderfilet.



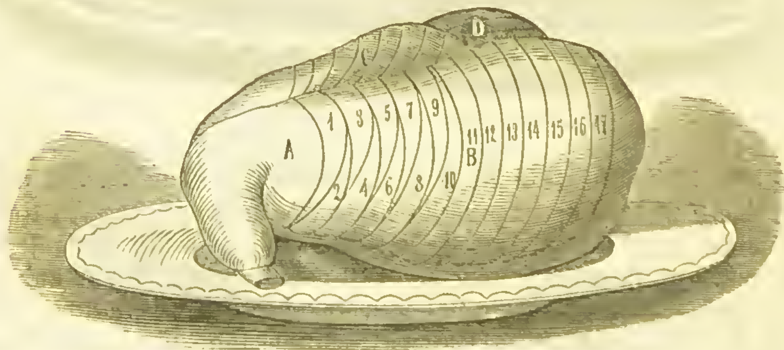
Dieses Fleischstück läßt sich leicht tranchieren. Man schneidet zuerst die Spitze A ab (welche immer ein wenig trocken ist, sei das Filet auch noch so saftig gebraten), legt sie beiseite, und schneidet hierauf das Filet querdurch in etwas schräge, nicht zu dicke Scheiben, wie es auf dem Bilde durch Zahlen angegeben ist. Den Kopf des Filets B, welcher zähes Fleisch hat und in der Regel mit Fett durchwachsen ist, schneidet man auch nicht gern mit vor.

3. Rinderschwanzstück.



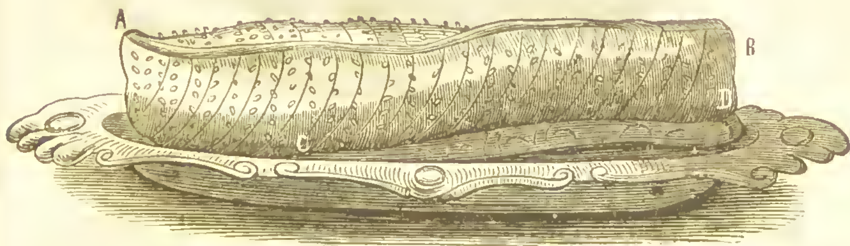
Auch dieses Stück ist leicht zu tranchieren. Das Schwanzstück muß in der Küche auf allen Seiten sauber zugeschnitten sein; ist es mit sehr viel Fett belegt, so schneidet man einen Teil desselben recht glatt ab. Man schneidet das Schwanzstück zuerst in der Mitte querdurch, wie es auf der Zeichnung durch die Linie A—B angedeutet ist, und teilt es in die Stücke C und D. Das Stück D hat das zarteste Fleisch; man schneidet es deshalb zuerst und zwar der Länge nach in die durch die Zahlen 1—9 bezeichneten Scheiben. Das Stück C schneidet man der Quere nach von 10—20 in Scheiben. Ist das Fleischstück groß, so teilt man die von dem Stücke C geschnittenen Scheiben durch den Schnitt E—F in zwei Teile.

4. Eine Kalbskeule.



Zuerst schneidet man von der Keule das mit A bezeichnete Stück heraus und legt dasselbe, weil es sehnicht ist, beiseite. Nun schneidet man mit dem schräg nach dem Ausschnitt gehaltenen Messer die mit B bezeichnete obere große Nuß in die auf dem Bilde mit 1, 2, 3 u. s. w. bezeichneten Scheiben und zerlegt dann die Teile C und D in die durch Striche angedeuteten Scheiben. Wenn es nötig ist, auch die untere Seite der Keule zu zerlegen, so wendet man die Keule um und schneidet die Scheiben ebenfalls in der Richtung nach dem Bein hin. Soll die Kalbskeule ihre vorige Gestalt wiedererhalten, so legt man die abgeschnittenen Scheiben nach ihrer Reihenfolge auf eine heiße Schüssel und legt sie, nachdem das Tranchieren beendigt ist, in ihrer Ordnung wieder an den Knochen, wobei man schnell verfahren muß, damit der Braten nicht erkalte. — Ist die Kalbskeule nur klein, so schneidet man die Scheiben nicht auf die Weise, wie es auf dem Bilde durch die Zahlen 1—10 angegeben, sondern über die ganze Breite der großen Nuß B hinweg, wie es durch die Zahlen 11—17 bezeichnet ist. — **Wildkeulen, Schinken** und **Hammelkeulen** werden auf gleiche Weise tranchiert.

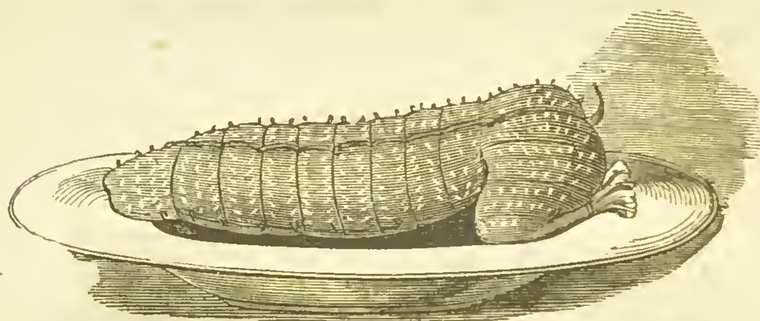
5. Ein Hirschziemer.



Nachdem man am Hirschziemer zuerst einen tiefen Längenschnitt bis auf die Rippen das Rückgrat entlang von A—B gemacht hat, schneidet man das Fleisch (bei A anfangend) in etwas schräge Scheiben, wie es auf der Zeichnung durch Linien angedeutet ist, setzt das Messer in den Einschnitt A—B ein, führt es, indem man es fest gegen die darunterliegenden Rippen drückt, bis zu der Linie C—D hindurch und trennt auf diese Weise die Fleischscheiben von dem Knochen. Man kann übrigens auch, nachdem der Schnitt A—B gemacht ist, Scheibe für Scheibe von dem Hirschziemer losschneiden; man muß jedoch dann bei jedem Schnitt, sowie das Messer bis auf den Knochen gedrungen ist, dasselbe wagerecht wenden und durch einen

wagerechten Schnitt die Fleischscheibe von dem Knochen trennen. — Man legt die Fleischscheiben in guter Ordnung auf eine warme Schüssel und läßt sie herumreichen. Wird der Hirschziemer in der Küche zerlegt, so schneidet man die ganzen Muskeln von den Knochen los, zerlegt sie in schräge Scheiben, legt diese nach ihrer Reihenfolge wieder an den Knochen, so daß der Braten seine vorige Gestalt wiedererhält, und setzt ihn auf kurze Zeit wieder in den warmen Ofen. In dem Augenblicke, wo der Braten auf die Tafel getragen werden soll, übergießt man ihn mit etwas siedendheißer Braten-Jüs. — Auf gleiche Weise tranchiert man einen **Rehziemer**, einen **Kalbs-** oder **Hammelrücken.**

6. Ein Hase.



Gewöhnlich wird der gebratene Hase in der Küche zerlegt. Ist der Hase sehr groß, so tranchiert man den Rücken desselben wie einen Rehziemer; von den Keulen des Hasen schneidet man die großen Muskeln los und zerlegt diese in mehrere Scheiben. — Kleinere Hasen zerlegt man auf eine andere Weise und bedient sich dazu eines starken Küchenmessers und eines Hackmessers. Man nimmt das Küchenmesser in die linke Hand, hält die Schneide desselben senkrecht auf die zu durchhauende Stelle und schlägt dann mit dem Rücken des in die rechte Hand genommenen Hackmessers stark auf den Rücken des Küchenmessers, wodurch die Stücke glatt getrennt werden. — Nachdem man den zu zerlegenden Hasen auf ein starkes Küchenbrett gelegt hat, trennt man zuerst auf die oben angegebene Weise die Keulen von dem Rücken, teilt dann jede Keule je nach der Größe des Hasen in 3—4 Stücke und den Rücken in 6—8 Stücke und legt diese auf einer Schüssel wieder passend zusammen.

7. Ein Kapaun.

Fig. 7.

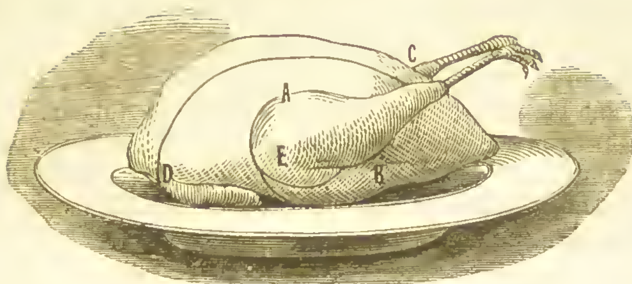
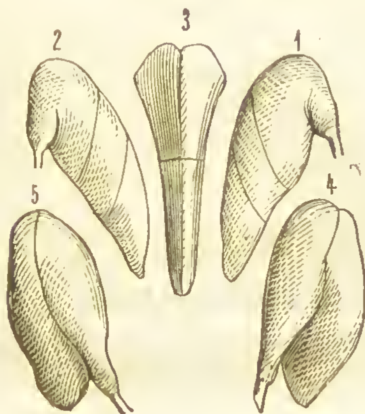


Fig. 7 a.

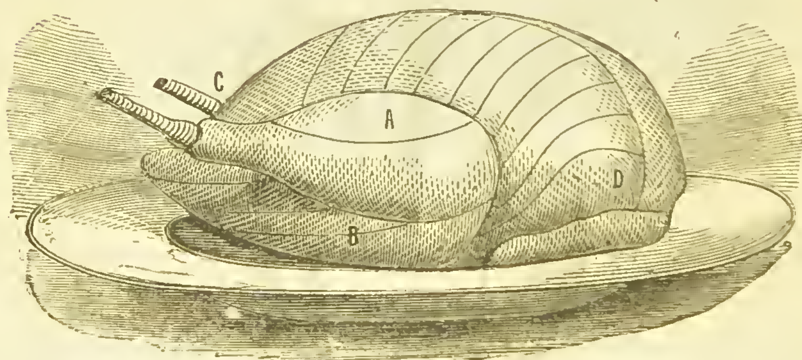


Beim Zerlegen des Kapauns löst man zuerst die Keulen von der Brust, indem man die in die linke Hand genommene Gabel oben in die Keule sticht und, das Messer bei A zwischen Brust und Keule einsetzend, einen Schnitt bis zu dem Wirbel, der sich auf der inneren Seite der Keule an der auf der beigegebenen Zeichnung Fig. 7 mit B bezeichneten Stelle befindet, führt. Nun zieht man mit der Gabel die Keule von der Brust ab, durchschneidet den Wirbel und trennt durch einen Unterschnitt die Keule vollends vom Körper. Sind auf diese Weise beide Keulen losgelöst, so macht man einen vom Brustknochen schräg ablaufenden Schnitt von dem Flügel C bis zur Brustspitze D, durchschneidet das Flügelgelenk und verfährt mit der anderen Seite der Brust ebenso. Man hat nun den Kapaun in 2 Flügelstücke, 1 mittleres Bruststück und 2 Keulen zerlegt, wie diese

Stücke auf der oben befindlichen Zeichnung Fig. 7a mit 1, 2, 3, 4 und 5 bezeichnet sind. Die Flügelstücke schneidet man nach Belieben der Länge oder der Quere nach in 2—3 Teile; das mittlere Bruststück trennt man durch einige Schnitte von den Rippen und vom Rücken und schneidet es, wenn es groß ist, querdurch in 2 Stücke; die Keulen schneidet man durch das Gelenk E in 2 Teile. — **Große junge Hühner** zerlegt man ebenso, wie den Kapaun, jedoch zerschneidet man die Flügelstücke, das mittlere Bruststück und die Keulen nicht nochmals, wie beim Kapaun. — **Kleine junge Hühner** und **Tauben** schneidet man der Länge nach in 2 Stücke. — Ein **Fasan** wird gleich dem Kapaun tranchiert. **Rebhühner** und **Waldschnepfen** werden, je nach ihrer Größe, der Länge nach in 3—5 Stücke geschnitten.

8. Ein Puter (Truthahn).

Fig. 8.



Man löst vom Puter zuerst die Keulen los, wie es oben beim Kapaun angegeben ist, durchschneidet sie im Gelenk und teilt sie in 2 Stücke: das Beinstück und das eigentliche Keulenstück. Vom Beinstück schneidet man das auf der Zeichnung mit A bezeichnete Stück ab; der übrige Teil des Beines wird wegen der vielen darin befindlichen Sehnen nicht serviert. Von dem anderen, mit B bezeichneten Teile der Keule schneidet man durch schräge Schnitte 3—4 Stücke. Nun macht man von der Brustspitze C den Brustknochen entlang einen tiefen Schnitt bis zum Flügelgelenk D, durchschneidet letzteres und zerlegt alsdann die Brust in schräge Scheiben, indem man beim Flügel anfängt und bei jedem Schnitte das Messer beinahe wagerecht wendet, sobald es die Rippen berührt. Ebenso zerlegt man die andere Seite der Brust. Bei gefüllten Putern muß man den mit Füllsel

gefüllten Kropf herausschneiden, ehe man das Tranchieren der Brust beginnt. Das Füllsel wird ebenfalls in Scheiben geschnitten.

Wenn das Mahl vorüber ist, glaubt der Magen, daß es noch irgend eines Schlusses bedürfe, eines freundlichen Vermittlers, der die Widersprüche bezwinge, welche teils die Speisen, oder auch, wenn eine besondere Veranlassung war, der Wein hervorgerufen haben können. So zum Schlusse eines Kochbuches dürfte es am Platze erscheinen, wenn auch der kunstgerechten Bereitung des

Kaffees

eine besondere Abhandlung gewidmet wird. Die Bereitung dieses edlen, aromatischen, die Lebensgeister erweckenden Getränkes liegt noch sehr im argen. Wenige wissen, was durch kunstgerechte Behandlung ohne sonderlichen Aufwand von Kosten und Zeit aus der arabischen oder indischen Bohne für ein genußreicher Trank bereitet werden kann! Man hält sich bei der Bereitung zu sehr an den Ausdruck „Kaffeekochen", und läßt es ganz unbeachtet, daß der Kaffee nicht gekocht, sondern nur filtriert werden darf. — Wie alles in diesem Buche auf Erfahrung und Prüfung beruht, so ist auch nachstehende Anweisung nur darauf begründet, und wir empfehlen dieselbe allen Frauen und Köchinnen zur sorgsamen Beachtung.

Was die Wahl der Kaffeebohnen betrifft, so ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Sorte Kaffeebohnen man zur Bereitung des Getränkes nimmt. Eine Betrachtung verschiedener, hauptsächlich bei uns in den Handel kommender Kaffeesorten wird dies bestätigen.

Der Mokka=Kaffee nimmt den ersten Rang ein. Derselbe übertrifft an Aroma alle anderen Sorten, verliert jedoch leider beim Rösten einen großen Teil seiner Kraft. Der Mokka=Kaffee kommt selten echt in den Handel und nur bei anerkannt rechtlichen Kaufleuten findet man ihn unvermischt; er besteht aus kleinen, fast runden und meistenteils noch in ihren Hülsen befindlichen Bohnen, sieht sehr unsauber aus, ist leicht und in rohem Zustande fast geruchlos, hat eine bald goldbraune, bald blaßgelbe, auch grünliche Farbe und ist mit Hülsen und Bröckelchen untermengt, die man nicht auslesen darf, weil der Kaffee sonst einen Teil seiner Güte verliert.

Der Martinique=Kaffee. Es giebt von diesem Kaffee 2 Sorten; die eine: „der ordinäre Martinique", mit gelblich=grünen, mittelgroßen Bohnen; die andere: „der feine Martinique", mit kleinen, schön grünen Bohnen. Die Bohnen beider Sorten sind stets mit einem Häutchen von grau=

lichem Silberschimmer überzogen. Ein großer Teil seines Aromas geht beim Brennen dieses Kaffees verloren, wogegen er unter allen Kaffeesorten die meiste Kraft behält. Kenner wollen behaupten, daß der Martinique-Kaffee vor allen anderen Sorten am empfänglichsten für alle schlechten Dünste und Gerüche sei, welche dem beim Rösten des Kaffees angewandten Brennmateriale entsteigen, und sich dieselben am leichtesten aneigne.

Der Bourbon-Kaffee. Von diesem hat man drei Sorten: den „ordinären Bourbon", mit großen weißlichen Bohnen; den „goldgelben Bourbon", mit mittelgroßen gelblichen Bohnen, und den „kleinen Bourbon", der kleine, dunkelgrüne, beinahe runde Bohnen hat. Der Bourbon-Kaffee ist reicher an Aroma, als der Martinique, kommt ihm aber an Kraft nicht gleich.

Der St. Domingo- oder Hayti-Kaffee, im allgemeinen gering geschätzt, weil sein Aussehen nicht das beste ist, indem er aus ziemlich großen, schmutzig-weißlichen, aus hellgrünen und gelblichen Bohnen besteht, die mit Hülsen, schwarzen und schimmeligen Stückchen untermischt sind, und roh ganz ohne Aroma ist, liefert dennoch ein sehr gutes Getränk, weil er beim Brennen nicht viel Kraft verliert und mehr Aroma bewahrt, als alle anderen Kaffeesorten. Die hellgrüne Sorte ist die beste.

Der Java-Kaffee besteht aus länglich-ovalen, mittelgroßen Bohnen von fahlgelber, auch grüner oder braungelber Farbe, die roh sehr wenig Aroma haben. Da die Java-Bohne sehr weich ist, läßt sie sich leicht rösten. Der Java-Kaffee hat sehr wenig Kraft, bewahrt aber beim Rösten viel Aroma. Unvermischt liefert er kein besonders angenehmes Getränk. Der **Cheribon-** und **Jacatna-Kaffee** sind Java-Sorten; letzterer ist der beste.

Die Havanna- oder Cuba-Kaffeebohne ist mittelgroß und von verschiedener Farbe; man findet grünliche, blaßgelbe und weißliche Bohnen. Dieser Kaffee hat wenig, aber scharfes und angenehmes Aroma und ist kräftig.

Der Guadeloupe-Kaffee, mit graulich-grünen Bohnen von regelmäßiger, länglicher Gestalt, zeichnet sich durch Feinheit und Stärke im Geruch und Geschmack aus.

Außer den hier genannten kommen bei uns noch viele andere Sorten Kaffee im Handel vor, z. B.: der Surinam-, Ceylon-, Portorico-, Cayenne-, Brasil-, La Guayra-, Demerary-, Sumatra-, Manilla-, Carasca- u. s. w. Kaffee. Von den hier zuletzt angeführten Sorten giebt man dem Surinam den Vorzug.

Wenn man die Eigenschaft der oben genannten Kaffeesorten in betreff ihrer Kraft und ihres Aromas in Betracht nimmt, so liegt es wohl sehr nahe, daß man, um das Getränk sowohl kräftig als aromatisch bereiten zu können, verschiedene Kaffeesorten, von denen die eine mehr Kraft als Aroma, die andere umgekehrt viel Aroma und wenig Kraft hat, miteinander vermischen muß. Einige von Kennern als gut empfohlene Mischungen sind folgende:

1) Zu 1 Pfund (500 Gr.) Domingo 1 Pfund (500 Gr.) Mokka.

2) Zu 1 Pfund (500 Gr.) Mokka 1/4 Pfund (125 Gr.) Domingo und 1/4 Pfund (125 Gr.) Bourbon.

3) Zu 1 Pfund (500 Gr.) Martinique 1/2 Pfund (250 Gr.) Mokka und 1/2 Pfund (250 Gr.) Domingo.

Da einige Sorten der Kaffeebohnen härter und feuchter sind, als andere, und sich beim Brennen schwerer bräunen, als die weichen und trockenen Sorten, so thut man wohl, jede Sorte für sich zu brennen; nach dem Verkühlen der gebrannten Bohnen vermenge man die verschiedenen Sorten innig miteinander. Das Brennen oder Rösten des Kaffees ist einer der wichtigsten Prozesse der Kaffeebereitung. Viele behaupten, daß, um das Getränk wohlschmeckender bereiten zu können, die Kaffeebohnen gewaschen werden müssen, und auch der Chemiker Herr Grobe aus Hannover, der mit seiner Kaffeebereitungs-Methode in vielen Hauptstädten öffentlich aufgetreten ist, macht das Waschen der Kaffeebohnen zu einer wesentlichen Bedingung seines Verfahrens, durch welches allerdings ein ausgezeichnetes Getränk erzielt wird. — Man wasche also die Kaffeebohnen zweimal in lauwarmem, ja nicht heißem Wasser, thue sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, breite sie dann auf einem reinen Tuche aus und lasse sie abtrocknen. Sodann schütte man sie in die Kaffeetrommel, die kaum bis zur Hälfte mit Kaffeebohnen angefüllt werden darf, und röste sie über Holzfeuer, welches mit recht trockenem Holze unterhalten werden muß, oder besser über Holzkohlenfeuer, unter fortwährend gleichmäßigem, weder zu schnellem noch zu langsamem Drehen der Trommel zu schöner dunkelzimtbrauner Farbe. Hierbei muß nach Verlauf von etwa fünf Minuten die Trommel zum erstenmale vom Feuer genommen und stark geschüttelt werden, um durch das Durcheinanderwerfen der Bohnen eine gleichmäßige Färbung derselben zu bewirken. Dieses Abnehmen vom Feuer und Schütteln der Trommel muß von Zeit zu Zeit wiederholt, dabei auch der Schieber der Trommel auf einen Augenblick geöffnet werden, damit der vom Kaffee entwickelte feuchte Dampf entweichen kann. Bemerkt man nun, daß sich von dem Kaffee ein dunkler und stark riechender Dampf entwickelt, und fängt der Kaffee an, leise zu knistern, was ein Zeichen ist, daß der Röstungsprozeß seinem Ende naht, so nehme man die Trommel vom Feuer, schwinge sie noch einige Augenblicke, öffne den Schieber, lasse den Dampf entweichen und sehe, ob die Bohnen die gewünschte braune Farbe angenommen haben. Sind sie noch hellzimtfarben, so bringe man die Trommel wieder über das Feuer; sind sie aber beinahe braun genug, so verschließe man die Trommel wieder und lasse sie unter stetem Schütteln noch so lange darin, bis sie hinreichend gebräunt sind. Man schütte nun die Bohnen rasch auf eine große Schüssel und breite sie sogleich mit einem geruchlosen Löffel auseinander, damit sie nicht nachrösten. Sind die Kaffeebohnen abgekühlt, so thue man sie in reine Gefäße, am besten in Glasflaschen mit weitem Halse; ver-

schließe dieselben mit genau passenden Stöpseln und verwahre sie an einem trockenen Orte.

Beim Gebrauche werden nun, je nach den Ansprüchen, welche man hinsichtlich der Stärke des Getränkes macht, auf jede nicht zu große Tasse 10—20 Gr. Kaffeebohnen in einer Mühle in ein feines Pulver umgewandelt, welches man entweder in den Filtriersack von Barchent (der unmittelbar vor dem Gebrauche erst noch einmal in Wasser ausgespült, sonst aber auch sehr rein gehalten werden muß), oder in ein mit Fließpapier ausgelegtes Kaffeesieb thut und sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, übergießt. Man decke nach geschehenem Aufgusse den Kaffee mit einem passenden Deckel fest zu und wiederhole den Aufguß in etwas größerem Maße so oft, bis die nötige Quantität Kaffee filtriert ist. Nun decke man den Kaffee fest zu und erhitze ihn kurz vor dem Auftragen über dem Feuer, bis sich am Rande des Gefäßes ein kleiner, weißer Saum bildet, lasse ihn aber ja nicht kochen, weil sonst sein Aroma sich verflüchtigen würde. Noch besser ist es, den Kaffee im Wasserbade heiß zu machen.

An vielen Orten mischt man unter das Kaffeepulver Cichorie und meint damit den Kaffee zu verbessern. An Intensität der Farbe gewinnt der Kaffee freilich durch den Zusatz der Cichorie, aber eine recht dunkelbraune Farbe ist keineswegs ein Beweis der Güte des Getränkes, und dem Kenner flößt die dunkle Farbe desselben schon Mißtrauen ein. Kaffee, von wenig Bohnen bereitet, kann natürlich nicht die braune Farbe haben, welche dasselbe Getränk hat, wenn mehr Bohnen dazu genommen werden, jedoch liefern schon 10 Gr. Kaffeebohnen für jede nicht große Tasse einen hinreichend dunklen Aufguß. Man sollte schon aus diätetischen Rücksichten die Cichorie aus der Kaffeeküche der Personen verbannen, welche hinreichende Mittel haben, um dieses Surrogat entbehren zu können, denn es ist bekannt, daß die Cichorie das Blut erhitzt und bei andauerndem Genusse die Veranlassung zu vielen Krankheiten ist, deren Ursache man in allerlei anderen Dingen, nur nicht in dem Genusse der Cichorie sucht.

Von Chemikern wird empfohlen, zum Aufguß des Kaffeepulvers siedendes Wasser anzuwenden, welchem auf die Tasse 1 Gran (etwa erbsengroß) doppeltes kohlensaures Natron zugesetzt ist, damit der Aufguß konzentrierter und wohlschmeckender werde.

Zur bequemen Übersicht stellen wir die Hauptpunkte des obigen Verfahrens hier kurz zusammen:

1) Die Kaffeebohnen müssen zweimal in lauwarmem Wasser gewaschen, dann in einen Durchschlag gethan und auf einem reinen Tuche ausgebreitet getrocknet werden.
2) Die Bohnen thut man in eine Kaffeetrommel, welche jedoch kaum bis zur Hälfte gefüllt werden darf. Man röstet sie über Feuer,

welches mit trockenem Holze unterhalten werden muß, oder, noch besser, über Holzkohlenfeuer, und dreht dabei die Trommel egal, doch weder zu langsam, noch zu schnell.

3) Nach etwa 5 Minuten nimmt man die Trommel vom Feuer und schüttelt sie stark; dabei muß auf einen Augenblick der Schieber geöffnet werden. Dieses Abnehmen, Schütteln und Öffnen der Trommel wiederholt man mehreremal.

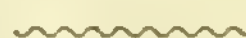
4) Entwickelt der Kaffee einen dunklen, stark riechenden Dampf, fängt er an leise zu knistern, und hat er schöne dunkelzimtbraune Farbe, so schüttet man die Bohnen rasch auf eine große Schüssel, breitet sie sogleich mit einem reinen Löffel auseinander, und thut sie, abgekühlt, in eine Glasflasche, die man fest verschließt.

5) Zu einer mäßig großen Tasse nimmt man, um den richtigen Geschmack zu treffen, 10—20 Gr. Kaffeebohnen, macht sie zu feinem Pulver, und thut dies in einen Filtriersack von Barchent oder Fließpapier. Man übergießt das Kaffeepulver sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, deckt dann den Kaffee fest zu, und wiederholt den Aufguß noch einigemal in etwas größerer Quantität. Dann deckt man den Kaffee fest zu, erhitzt ihn vor dem Auftragen so lange, bis am Rande des Gefäßes ein kleiner weißer Saum sich zeigt, läßt ihn aber ja nicht kochen.

Die wichtigsten Sätze aus der Lehre von der Ernährung des Menschen

von

Dr. med. **Max Frühauf.**



Essen und Trinken erhält den Leib, sagt ein altes treffendes Wort, und eine gute Köchin vermag oft mehr zur Genesung eines Kranken beizutragen, als ein Dutzend Apotheker mit all ihren Pulvern, Mixturen und Pillen. Um dies aber zu können, muß sie nicht bloß die technischen Fertigkeiten ihrer Kunst völlig beherrschen, sondern auch im großen und ganzen darüber unterrichtet sein, was dem gesunden und kranken Magen frommt, welche Speisen und Getränke besonders nahrhaft und leichtverdaulich, welche andere wiederum einem schwachen Magen unzuträglich sind, welchen Einfluß endlich Mischung, Zubereitung und Zugaben auf den Nährwert und die Verdaulichkeit der einzelnen Nahrungsmittel ausüben. Aus diesem Grunde erscheint es wohl angemessen, die wichtigsten Sätze aus der Lehre von der Ernährung des Menschen hier in gemeinfaßlicher Form kurz anzuführen.

So lange wir leben, scheiden wir ununterbrochen durch Darm und Nieren, Lungen und Haut abgenutzte Bestandteile unseres Körpers aus, die immer wieder von außen her durch die Nahrungszufuhr ersetzt werden müssen, wenn der Körper nicht abmagern und schließlich durch Verhungern zu Grunde gehen soll. Einen jeden Stoff, dessen Genuß den fortwährenden Verlust unseres Körpers wenigstens teilweise wieder auszugleichen vermag, nennen wir einen Nahrungsstoff, eine Mischung verschiedener einfacher Nährstoffe dagegen ein Nahrungsmittel. Eiweiß, Fett, Leim, Stärkemehl, Zucker, Wasser, Kochsalz sind einfache Nahrungsstoffe, während Fleisch, Milch, Brot, Hülsenfrüchte und die verschiedenen Gemüse aus mehreren dieser einfachen Nahrungsstoffe bestehen und deshalb zu den Nahrungsmitteln gerechnet werden. Im allgemeinen genießen wir nur wenige Nährstoffe, wie Wasser, Zucker, Fett, Kochsalz, einzeln und unvermischt für sich; wir setzen vielmehr unsere Nahrung meist aus einfachen Nahrungsstoffen und gewissen tierischen oder pflanzlichen Nahrungsmitteln

zusammen, in denen die zum Ersatz unserer abgenutzten Körperbestandteile dienenden Stoffe bereits mehr oder weniger fertig vorgebildet enthalten sind. Ein Nahrungsmittel, welches mehrere solche Stoffe in einer Form enthält, welche sie zur Aufnahme in das Blut tauglich erscheinen läßt, pflegt man als nahrhaft zu bezeichnen. Die meisten Nahrungsmittel werden übrigens vor dem Verzehren erst einer mehr oder weniger eingreifenden künstlichen Zubereitung unterworfen, um sie wohlschmeckender und verdaulicher zu machen; durch diese Zubereitung werden die Nahrungsmittel zu Speisen und in ihrem Nährwert und in ihrer Verdaulichkeit meist beträchtlich gesteigert.

Man teilt die Nahrungsstoffe gewöhnlich in unorganische und organische ein. Die ersteren stammen aus dem Mineralreiche und dienen hauptsächlich zum Ersatze der unverbrennlichen Körperbestandteile; zu ihnen gehören das Wasser, das Kochsalz, die phosphorsauren Alkalien und andere Salze, die man wohl auch, weil sie beim Verbrennen des Körpers als Asche zurückbleiben, als Aschebestandteile bezeichnet. Die organischen Nahrungsstoffe stammen aus dem Tier- und Pflanzenreich und zerfallen in stickstoffhaltige und stickstofflose; sie werden innerhalb unseres Körpers allmählich zersetzt, indem sie mit Hülfe des eingeatmeten Sauerstoffes langsam unter Wärmeentwickelung zu einfacheren Verbindungen (Wasser, Kohlensäure, Harnstoff u. a.) verbrennen und dadurch mannigfachen wichtigen Funktionen unseres Körpers dienen. Die wichtigsten stickstoffhaltigen Nahrungsstoffe sind die verschiedenen Eiweißstoffe (im Fleisch, in der Milch, den Eiern, dem Käse, in den Hülsenfrüchten, den Getreidesamen und Gemüsearten), der Leim und die leimgebenden Gewebe; zu den stickstofflosen Nährstoffen gehören die Fette und die sogenannten Kohlenhydrate, zu welchen der Zucker, das Stärkemehl (in den Kartoffeln, Getreidearten, Hülsenfrüchten und anderen Pflanzen), sowie der Stärkegummi oder das Dextrin gerechnet werden.

Hinsichtlich der Bedeutung dieser einzelnen Nahrungsstoffe für die Ernährung läßt sich in Kürze nur so viel sagen, daß die Eiweißstoffe vorzugsweise die Gewebe und Organe unseres Körpers aufbauen und besonders geeignet sind, die abgenutzten Gewebsteile wieder zu ersetzen; sie sind ganz unentbehrlich, um den Körper gesund, kräftig und widerstandsfähig zu erhalten. Die Fette und Kohlenhydrate (Zucker und Stärkemehl) beteiligen sich nicht wie die Eiweißstoffe am Aufbau und an der Erhaltung unserer Organe; aber sie tragen durch ihre mit Hülfe des eingeatmeten Sauerstoffs erfolgende Verbrennung nicht nur zur Entwickelung der Körperwärme bei, sondern sind auch die wichtigste Quelle der Muskelkraft, ähnlich wie die Arbeitsleistung der Dampfmaschine durch die Verbrennung von Kohle zustande kommt; dabei beschränken sie die Zersetzung der Eiweißkörper in den Geweben

und begünstigen so den Fleisch- und Fettansatz am Körper. Aus diesem Grunde macht der anhaltende reichliche Genuß von Zucker und Stärkemehl (Mehlspeisen, Kartoffeln, Hülsenfrüchten u. dergl.), besonders bei einem ruhigen und beschaulichen Leben, über Gebühr fettreich. Auch die leimgebenden Gewebe (Knorpel, Knochen, Bindegewebe) und der aus ihnen durch Kochen gewonnene Leim (Gallerte, Gelatine) beschränken die Zersetzung des Eiweißes im Körper und fördern dadurch unter Umständen die Ernährung.

Die meisten Nahrungsstoffe müssen nun aber erst innerhalb unseres Körpers gewissen mechanischen und chemischen Veränderungen unterworfen werden, ehe sie in den Blutstrom gelangen und von diesem aus der Ernährung der verschiedenen Organe und Gewebe dienen können; nur einige wenige, wie Wasser, Alkohol, Salze u. a., werden ohne weiteres von den Blut- und Lymphgefäßen des Verdauungskanals aufgesaugt und dem Blutstrom zugeführt. Zunächst werden die festeren Speisen in der Mundhöhle durch das Kauen vermittelst der Zähne mechanisch zerkleinert, innig mit Speichel (der das genossene Stärkemehl in den leicht löslichen Zucker verwandelt) vermischt und sodann durch die Speiseröhre hindurch in den Magen befördert; in diesem wird der flüssige Teil der Nahrung von den Gefäßen der Magenwand aufgesaugt und in das Blut geschafft, der übrige feste Teil hingegen vom sauern Magensaft (der die Auflösung der eiweißartigen Nahrungsstoffe besorgt) durchzogen und in einen dicklichen, grauen Brei, den sogenannten Speisebrei, umgewandelt, der späterhin im Darm weitere Veränderungen erfährt. Die Zeitdauer, während welcher die Speisen im Magen verweilen, ist je nach ihrer Menge und dem Grad ihrer Löslichkeit verschieden, sie beträgt im Durchschnitt 2 bis 4, mitunter auch 6 Stunden; je schneller und leichter ein Nahrungsmittel in das Blut gelangt, desto verdaulicher nennen wir es. Nachdem die Magenverdauung beendet, wird der nicht aufgesaugte Rest des Speisebreies durch die wurmförmigen Zusammenziehungen des Magens in den obersten Teil des Darms, den Dünndarm, geschafft, in welchem mit Hülfe der Galle, des Bauchspeichels und des Darmsaftes die eiweißartigen Nahrungsmittel, soweit sie im Magen nicht aufgelöst wurden, vollends flüssig gemacht, und die fetten Substanzen in eine mandelmilchähnliche Flüssigkeit verwandelt und so zur Aufnahme in die feinen Saugadern geschickt gemacht werden. In dem unteren Teil des Darms, dem Dickdarm, werden sodann die unbrauchbaren Bestandteile der genossenen Nahrung eingedickt und schließlich durch den Mastdarm aus dem Körper entfernt. Die Dauer des ganzen Verdauungsprozesses ist nach der Menge und Beschaffenheit der verzehrten Nahrungsmittel verschieden; im allgemeinen wird sie auf 12 bis 18 Stunden berechnet.

Betrachten wir nun die einzelnen Nährstoffe und Nahrungsmittel etwas genauer. Hinsichtlich ihrer Bedeutung stehen unter den unorganischen das Wasser und verschiedene Salze, unter den organischen das Fleisch, die Milch mit ihren Produkten (Butter, Käse und Quark), die Eier, die Getreidearten und deren Produkte (Mehl, Brot, Mehlspeisen), die Hülsenfrüchte, Kartoffeln und mannigfachen Gemüse obenan. Das Wasser gehört zu den unentbehrlichsten Nahrungsstoffen, da nahezu drei Fünftel unseres Körpers aus Wasser bestehen und sämtliche Vorgänge des Stoffwechsels nur mit seiner Hülfe von statten gehen können; fortwährend scheiden wir durch Nieren und Haut, Lungen und Darm nicht unerhebliche Mengen Wassers (im Durchschnitt täglich 2 Kilogramm) in flüssiger oder in Dunstform aus, die durch Speise und Trank immer wieder ersetzt werden müssen. Als Trinkwasser eignet sich am besten reines Quell- oder Brunnenwasser; dasselbe soll vollkommen farblos, geruchlos und von reinem, erquickendem Geschmack sein, es soll perlen, also Luft, insbesondere Kohlensäure enthalten und möglichst frei von organischen Substanzen sein, die darauf hindeuten, daß es durch fäulnisfähige Abfallstoffe (aus Kloaken, Schleusen, Fabriken u. dergl.) verunreinigt ist. Sehr kaltes Wasser kann einem schwachen Magen nachteilig werden und Magenkatarrh erzeugen. Unreines Brunnenwasser kann Ursache zu mancherlei schweren Erkrankungen (Typhus, Ruhr, Cholera) werden; man kann solches Wasser durch Kochen oder durch Filtration mit frisch geglühter Holzkohle unschädlich machen. Für Küchenzwecke wichtig ist die Unterscheidung des harten vom weichen Wasser; hartes Wasser, welches reich an erdigen Stoffen, besonders an Kalk und Bittererde ist, eignet sich weder zum Waschen (da in ihm die Seife gerinnt und große Mengen von Seife verloren gehen), noch zum Kochen von Fleisch und Hülsenfrüchten, noch zum Kaffee- und Theeaufguß. Hülsenfrüchte, in hartem Wasser gekocht, bleiben hart und unverdaulich, weil sich die Hülsen mit Kalk überziehen und der Eiweißstoff der Hülsenfrüchte auf Zusatz von Kalksalzen unlöslich wird. Übrigens läßt sich das harte Wasser durch einen geringen Zusatz von kohlensaurem oder doppeltkohlensaurem Natron (eine Messerspitze auf das Liter) zum Kochen brauchbar machen, weil die freiwerdende Kohlensäure die Kalksalze aufgelöst erhält und das Niederschlagen derselben auf der Oberfläche der Speisen wie an den Wänden der Töpfe und Geschirre (als sogenannter Topf- oder Pfannenstein) verhindert.

Das Fleisch ist ein außerordentlich wertvolles Nahrungsmittel, weil sich in ihm fast alle diejenigen Substanzen fertig vorgebildet finden, aus denen unser eigener Körper besteht. Für die Zwecke der Ernährung muß man am Fleische der höheren Tiere, welches wir genießen, zweierlei unterscheiden, einmal das Faserige desselben, das

eigentliche Muskelgewebe, und sodann den Fleischsaft, welcher sich in und zwischen den Muskelfasern befindet und durch Auspressen für sich dargestellt werden kann. Die wichtigsten Bestandteile des Fleisches sind Wasser (75 Proz.), mehrere Eiweißstoffe (14 bis 23 Proz.), leimgebendes Gewebe (2 bis 4 Proz.), Fett (1 bis 17 Proz.), verschiedene Salze, besonders Kalisalze (etwa 1,3 Proz.), denen die Fleischbrühe ihre belebende und anregende Wirkung verdankt, und geringe Mengen sogenannter Extraktivstoffe, welche den Wohlgeschmack des Fleisches bedingen. In der Hauptsache hat das Fleisch aller Tiere dieselbe Zusammensetzung, nur hinsichtlich der Mengenverhältnisse der einzelnen Bestandteile finden sich mancherlei Abweichungen. Das Fleisch junger Tiere (Kalbfleisch) ist wasserreicher und reicher an leimgebendem Gewebe (Gallerte) als das älterer; die Fleischfasern solcher Tiere, die während des Lebens angestrengt arbeiten mußten, sind straffer, fettärmer und schwerer verdaulich. Auch das Fleisch der einzelnen Körperstellen ist bei einem und demselben Tiere nicht gleichwertig; so folgen beim Rinde hinsichtlich des Nährwertes und der Schmackhaftigkeit ihres Fleisches die einzelnen Körperstellen, vom preiswürdigsten zum minderwertigen, folgendermaßen: Lenden, Schwanzstück, Vorderrippen, Hüfte, Hinterschenkel, Weiche, Wade, Mittelrippe, Oberarmstück, Flanken, Schulterblatt, Brustkern, Wamme, Hals und Beine. Das Fleisch des Federviehes zeichnet sich durch seinen Reichtum an Eiweißstoffen und seine leichte Verdaulichkeit aus; das Hühnerfleisch liefert besonders gute Suppen. Das Fleisch der Fische ist im allgemeinen weiß, blutarm, sehr wasserreich und enthält weniger Eiweiß, ist aber im großen und ganzen leicht verdaulich; nur dasjenige der fettreichen Fische (Lachs, Aal u. a.) erfordert einen guten Magen. Das Fleisch der Reptilien (Schildkröte, Frosch), sowie der Austern ist besonders zart und leicht verdaulich.

Die Art der Zubereitung übt auf den Nährwert und die Verdaulichkeit des Fleisches sehr großen Einfluß aus. Rohes Fleisch ist nur in feingeschabtem Zustand, und nur wenn es in geringen Mengen genossen wird, leicht verdaulich, kann überdies durch das Vorhandensein von Trichinen und Finnen (die durch das Garkochen und Durchbraten des Fleisches sicher getötet werden) gefährlich werden. Hinsichtlich der verschiedenen Zubereitungen muß zunächst betont werden, daß das ganz frische Fleisch eben geschlachteter Tiere sich weder zum Kochen, noch zum Braten eignet, sondern trotz sorgfältigster Behandlung meist derb und zähe bleibt; man soll es deshalb nach dem Schlachten immer noch einige Tage liegen lassen. Der Grund hiervon ist der, daß sich erst einige Zeit nach dem Schlachten infolge einer chemischen Zersetzung innerhalb der Fleischfasern die Fleischmilchsäure bildet, welche das Fleisch nicht nur mürber, löslicher und

leichter verdaulich, sondern auch wohlschmeckender macht. Dieselbe Wirkung hat auch das längere Einlegen des Fleisches in Essig oder saure Milch, sowie längeres Klopfen und Hacken desselben; dasselbe erreicht man, wenn man das Fleisch einige Tage, bis die sogenannte Totenstarre vorüber ist, an die freie Luft hängt, wodurch im Fleisch gleichfalls eine leichte Zersetzung entsteht, die seine Fasern mürber und löslicher macht. Die vorteilhafteste Zubereitung des Fleisches ist das Braten desselben, weil hierbei die Fleischfasern am weichsten und saftigsten bleiben; indem nämlich in den äußersten Schichten des Fleisches durch die Hitze des Ofens und durch das Begießen mit heißem Fett die Eiweißstoffe rasch gerinnen, entsteht eine braune, schützende Kruste, welche das Herausdringen des Fleischsaftes verhütet und alles Nahrhafte im Fleische zurückhält. Nur wenn die Hitze zu intensiv und zu lange einwirkt, gerinnt das Eiweiß auch im Innern des Bratens und die Fleischfasern werden trocken und hart. Deshalb dürfen kleine Fleischstücken (Koteletts, Schnitzel, Beefsteaks) nur ganz kurze Zeit gebraten werden, wenn sie zart und saftig bleiben sollen.

Beim Kochen des Fleisches muß man verschieden verfahren, je nachdem man ein wohlschmeckendes, saftiges Fleisch oder eine gehaltreiche, kräftige Fleischbrühe gewinnen will; beides aus demselben Stück Fleisch herzustellen, ist nicht möglich. Im ersteren Falle ist das Fleisch in größeren Stücken sogleich in kochendes Wasser und in starke Hitze (volles Feuer) zu bringen; dann gerinnen an der Oberfläche des Fleisches die Eiweißstoffe und bilden eine schützende Hülle, durch welche die Hitze zwar noch einwirkt und das Fleisch gar macht, der Fleischsaft aber nicht austreten kann. Auf diese Weise erhält man ein saftiges, nahrhaftes Fleisch, aber eine sehr schwache, an Fleischbestandteilen arme Fleischbrühe. Wünscht man dagegen eine kräftige Brühe, so bringe man das Fleisch in kleineren Stücken in kaltes Wasser und nur allmählich zum Kochen, wodurch es gehörig ausgelaugt und seiner meisten nahrhaften Bestandteile beraubt wird. Die neuerdings im großen dargestellten Fleischextrakte (von Liebig, Buschenthal, Kemmerich) können das Fleisch nicht ersetzen, da ihnen die Eiweißstoffe und die Fette fehlen; doch wirken sie wegen ihres hohen Gehaltes an Kalisalzen und sogenannten Extraktivstoffen belebend und anregend und werden zur Geschmacksverbesserung der Fleischbrühen und Bratensaucen mit Vorteil verwendet. Zwischen dem Braten und Kochen steht das Dünsten oder Dämpfen des Fleisches mitten inne, bei welchem das letztere in einem verschlossenen Gefäß mit wenig Wasser auf dem Boden der Hitze ausgesetzt und das Garwerden des Fleisches durch den sich entwickelnden Dampf bewirkt wird; gedünstetes Fleisch ist weicher, saftiger und nahrhafter, als gekochtes, steht aber dem gut gebratenen nach. Auch durch das

Schmoren (ein Dämpfen des Fleisches mit gleichzeitiger Anwendung von Butter und Schmalz) wird das Fleisch saftig und schmackhaft erhalten. — Durch Einsalzen oder Einpökeln erfährt das Fleisch immer eine nicht unerhebliche Einbuße an seinen nahrhaften Bestandteilen und seiner leichten Verdaulichkeit, büßt seinen natürlichen Geschmack ein und wird mit der Zeit hart und ungenießbar; anhaltender Genuß von Pökelfleisch erzeugt leicht Skorbut und andere Krankheiten. Bessere Dienste leistet das Räuchern des Fleisches, welches freilich nicht für die feineren Fleischsorten paßt; geräuchertes Fleisch ist nahrhaft, aber nicht so leicht verdaulich, wie frisches. Das Fleisch kann schädlich werden, wenn es von milzbrandigen, schwindsüchtigen, rotz- und pockenkranken Tieren stammt, wenn es gewisse tierische Schmarotzer (Finnen, Trichinen) enthält oder in faulige Zersetzung übergegangen ist. Bei der Zubereitung von faulig riechendem Wildpret (mit haut goût) müssen sich Köchinnen vor Verletzungen der Haut sehr in acht nehmen, da leicht eine gefährliche Blutvergiftung die Folge sein kann.

Die Milch ist ein mit Recht sehr geschätztes Nahrungsmittel, welches bekanntlich in der ersten Lebensperiode unsere ausschließliche Nahrung bildet. Sie besteht aus Wasser (durchschnittlich 88 Proz.), einem eigentümlichen Eiweißkörper, dem sogen. Käsestoff oder Kasein (3 bis 7 Proz.), Milchzucker (3 bis 5 Proz.), verschiedenen Salzen (0,2 bis 0,7 Proz.) und Fett (3 bis 4 Proz.), welches letztere beim Stehen der Milch sich als Rahm obenan sammelt. Nach etwas längerem Stehen an der Luft wird die Milch sauer und gerinnt; durch Zusatz von etwas doppeltkohlensaurem Natron oder trockener Salicylsäure (eine Messerspitze auf 1 Liter Milch), ebenso durch Aufkochen läßt sich das Sauerwerden etwas verzögern. Die Milch besitzt einen großen Nährwert und wird deshalb vielfach als Heilmittel (zu sogen. Milchkuren) benutzt; freilich wer einen schwachen Magen hat, wird gut thun, sie nur in kleinen Schlucken und mit Weißbrot vermischt zu genießen, weil dann der gerinnende Käsestoff im Magen nur kleine Gerinnsel bildet, die leichter vom Magensaft durchzogen und aufgelöst werden. Da die Milch kranker Kühe schädlich ist, so ist die Milch wenn möglich nur gekocht zu genießen; das Abkochen vermindert die Gefahr. Die aus der Milch gewonnene Butter enthält Fett (80 bis 94 Proz.), wenig Käsestoff, Zucker, Salze und Wasser (5 bis 20 Proz.); sie hat unter allen Zuthaten den angenehmsten Geschmack und ist leichter als alle übrigen zu verdauen. Nur Magenkranke sollen Butter, wie überhaupt die Fette, möglichst meiden, da sie bei diesen leicht Sodbrennen und Säurebildung im Magen veranlaßt. Die Butter wird durch Freiwerden von flüchtigen Fettsäuren leicht ranzig und dadurch ungenießbar; solche ranzige Butter

kann durch Zusatz von kohlensaurem Natron (5 Gramm auf $1^1/_2$ Kilogr. Butter) oder durch Auswaschen mit Salicylwasser wieder schmackhaft gemacht werden. Der Käse, der aus der Milch durch Gerinnung derselben gewonnen wird, enthält in gedrängter Form eine Anzahl wichtiger Nahrungsstoffe, nämlich Käsestoff, Butter, Milchzucker und Salze, und ist für Menschen mit kräftigem Magen und gesunder Verdauung ein sehr gutes Nahrungsmittel. Für Magenkranke dagegen zählt der Käse zu den streng verbotenen Genüssen. Der ganz frische Käse oder Quark ist noch am leichtesten verdaulich und bildet eine sehr passende Zukost zu den eiweißarmen Kartoffeln. Alter Käse reizt wegen seines Gehaltes an flüchtigen Fettsäuren nach Art der scharfen Gewürze die Magenschleimhaut und fördert so die Absonderung des Magensaftes, weshalb er mit Vorteil am Schlusse der Mahlzeit gereicht wird.

Die Eier, welche eine sehr vielseitige Verwendung in der Küche finden, sind nicht nur ein ungemein nahrhaftes, sondern, bei der richtigen Verwendung und Zubereitung, auch ein recht gut verdauliches Nahrungsmittel. Das Hühnerei besteht, ohne die Schale, aus Wasser (74,5 Proz.), Eiweißkörpern (14,0 Proz.), Fett (10,5 Proz.) und Salzen (1,5 Proz.); das Weiße des Eies enthält mehr Wasser, als der Dotter, der letztere mehr Eiweiß und Fett. Ein Hühnerei, von 50 bis 55 Gramm Gewicht, enthält etwa so viel Nahrungsstoffe als 150 Gramm Kuhmilch oder 40 Gramm fettes Fleisch. Rohe und weichgekochte Eier sind am leichtesten verdaulich, hartgekochte nur für einen guten Magen zu empfehlen. Von Kranken werden die Eier am besten gequirlt und geschlagen oder als flockiger Niederschlag in Milch oder Suppen vertragen.

Die Samen der Getreidearten, welche nach vorheriger mechanischer Zerkleinerung als Mehl in den mannigfachsten Formen als Nahrung dienen, enthalten alle vier Gruppen von Nahrungsstoffen (Eiweißstoffe, Stärkemehl, Fette, Salze) und stehen hinsichtlich ihrer Nahrhaftigkeit den tierischen Nahrungsstoffen am nächsten. Am weitaus wichtigsten ist die Verwendung des Mehls zum Brotbacken. Das Brot wird aus dem Roggenmehl (sogen. Schwarzbrot) oder aus dem Weizenmehl (sogen. Weißbrot) dadurch bereitet, daß man den mit Wasser angerührten und gut durchgekneteten Mehlteig mit Hefe oder mit Sauerteig versetzt und dann in der Wärme der Gährung überläßt. Hierbei wird das Stärkemehl des Mehles teilweise in Dextrin und Zucker verwandelt und dieser sodann in Alkohol und Kohlensäure zerlegt; die letztere, durch die Zähigkeit des Teiges am Entweichen verhindert, verursacht Blasenbildung im Inneren des Teiges, wodurch derselbe porös und locker wird (sog. Aufgehen des Teiges). Durch die Hitze des Backofens werden schließlich Kohlensäure und Alkohol ausgetrieben und nur die nahrhaften Bestandteile

des Getreides bleiben im Brote zurück. Das Brot ist um so leichter verdaulich, je poröser und lockerer und je ärmer an Kleien es ist. Kuchen und Pasteten besitzen infolge ihres Zusatzes von Milch, Eiern, Butter und Zucker einen größeren Nährwert als Brot, sind aber oft wegen ihres Reichtums an Fett und Gewürzen recht schwer verdaulich. Die gekochten Mehlspeisen (Nudeln, Knödel, Klöße, Aufläufe, Puddings) sind leicht verdaulich, weil in ihnen durch das Kochen die Stärkekörnchen des Stärkemehles aufgequollen, weicher und löslicher geworden sind; mitunter muten aber auch sie durch zu reichlichen Zusatz von Fett, Eiern und Gewürzen dem Magen mehr zu, als gut ist. — Von den übrigen Getreidearten kommen hier noch Reis und Hirse in Betracht. Der Reis hat unter allen den größten Gehalt an Stärkemehl, den geringsten an Eiweißstoffen; trotzdem nähren sich fast 300 Millionen Menschen (Chinesen und Ostindier) fast ausschließlich von ihm; durch Zusatz von Milch, Eiern, Fleisch, Parmesankäse, Fleischbrühe u. dergl. kann sein Nährwert bedeutend erhöht werden. Hirse enthält mehr Eiweißstoffe und ist dem entsprechend nahrhafter.

Die Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen, Bohnen) stehen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung den Getreidesamen nahe und haben wegen ihres Reichtums an Eiweißstoffen und Stärke einen sehr großen Nährwert, müssen aber, um verdaulich zu werden, gekocht und von ihrer unverdaulichen Schale befreit (durchgeschlagen) werden. Da der Eiweißstoff der Hülsenfrüchte (das sogen. Legumin) durch Zusatz von kochendem Wasser zu einer festen, schwer verdaulichen Masse gerinnt, in kaltem und allmählich erwärmtem Wasser aber aufquillt und löslich wird, so müssen alle Hülsenfrüchte in kaltem Wasser angesetzt und langsam zum Kochen gebracht werden. Am besten ist es, sie schon am Abend vor dem Gebrauch in kaltem Wasser einzuweichen und dem letzteren etwas doppeltkohlensaures Natron (eine Messerspitze auf das Liter Wasser) zuzusetzen. Das Kochen soll langsam geschehen und so lange fortgesetzt werden, bis die Hülsen platzen; während des Kochens ist siedendes Wasser nachzugießen. — Die Kartoffeln bestehen fast nur aus Wasser und Stärke, ihr Eiweißgehalt ist kaum nennenswert und können sie deshalb nicht ausschließlich als Nahrung dienen; da, wo Kartoffeln die einzige Nahrung bilden, sieht es in der That mit der Gesundheit traurig aus. Nur in Verbindung mit eiweiß- und fetthaltigen Nahrungsmitteln, wie Butter, Fleisch, Käse, Quark, Milch, Eiern, Heringen, kann die Kartoffel zu einer zweckmäßigen Nahrung werden. Um sie verdaulich zu machen, müssen ihre Stärkekörner durch Kochen oder Rösten zersprengt und zum Aufquellen gebracht werden; Kartoffelbrei und Kartoffelsuppen sind leichter verdaulich, als ganze oder geschmorte Kartoffeln.

Die Gemüse haben nur einen geringen Nährwert, denn sie enthalten im allgemeinen nur sehr wenig Eiweißstoffe, Stärkemehl, Zucker und Gallerte, wohl aber viel Wasser und unverdaulichen Pflanzenzellstoff; bei manchen ist der Gehalt an milden, organischen Säuren von Bedeutung, da durch sie die Eiweißnahrung leichter verdaut wird. Aus diesem Grunde ist die Beigabe von Gemüsen zu Fleischspeisen ganz zweckmäßig; auch beruht auf diesem Säuregehalt und ihrem Gehalt an Kalisalzen die heilende Wirkung, welche die grünen Gemüse erfahrungsgemäß gegen den Skorbut und andere Blutkrankheiten besitzen. Die meisten Gemüse sind übrigens nur, solange sie noch sehr jung sind, teilweise leicht verdaulich; sind sie älter und holzig, so beschweren sie die Verdauungsorgane nur als unnützer Ballast. — Dagegen besitzen die Pilze einen erheblichen Nährwert, denn sie enthalten außer Wasser, Zucker, Pflanzenzellstoff, Fett, Schleim und Gallerte nicht unbeträchtliche Mengen von Eiweiß (bis zu 5 Proz.) und phosphorsaure Salze, also die nämlichen Nährsalze, wie das Fleisch; aus diesem Grunde haben auch die Pilzbrühen im Geschmack eine auffallend große Ähnlichkeit mit den Fleischbrühen. Da die nahrhaften Bestandteile der Pilze zum großen Teil in Wasser löslich sind und beim Kochen in die Brühe übergehen, so ist es zweckmäßiger, die Pilze in Stücken zu schneiden und mit Butter oder Speck zu braten. Beim Genuß von Pilzen ist übrigens bekanntlich große Vorsicht nötig, da leicht eßbare Pilze mit giftigen verwechselt werden. Ein sicheres Mittel, um beim Kochen zu entscheiden, ob die Pilze giftig oder unschädlich sind, giebt es nicht; nur die genaue Kenntnis der einzelnen Pilzarten kann vor Verwechselungen schützen. Gute, mit Abbildungen versehene Bücher hierüber haben Lenz und Lorinser verfaßt. Übrigens können auch alle eßbaren Pilze durch Aufwärmen nachteilig wirken; Saucen mit Pilzen dürfen deshalb nur einmal auf den Tisch kommen. — Die meisten Obstsorten haben einen außerordentlich geringen Nährwert, finden aber wegen ihres feinen Aroms und ihrer sehr angenehm schmeckenden organischen Säuren in Küche und Haus vielfache Verwendung. Gekochtes Obst ist leichter verdaulich, als ungekochtes. Infolge des erlittenen Wasserverlustes hat das getrocknete Obst einen etwas größeren Nährwert; in reichlicherer Menge genossen, wirkt es bekanntlich durch seinen Gehalt an Salzen und Fruchtsäuren gelind abführend. Der Genuß von unreifem oder angefaultem Obst bewirkt leicht Ruhr und andere Gesundheitsstörungen.

Außer den eben angeführten Nahrungsmitteln setzen wir unserer Nahrung aber auch noch eine Anzahl anderer Stoffe zu, die an sich nicht imstande sind, die unbrauchbar gewordenen Bestandteile unseres Körpers wieder zu ersetzen, die aber trotzdem für unsere Ernährung von der allergrößten Bedeutung sind: es sind das die sogenannten

Genußmittel, welche unseren Speisen erst den ihnen eigentümlichen Geruch und Geschmack verleihen und anregend und belebend auf die Verdauungsorgane oder auf die Nerven- und Hirnthätigkeit einwirken. Speisen ohne Genußmittel schmecken fade und ekeln bei öfterem Genuß geradezu an. Zu den wichtigsten Genußmitteln zählen das Kochsalz, die verschiedenen Gewürze, der Essig, die mannigfachen fetten Speisezusätze, der Zucker, Kaffee, Thee, Schokolade und die geistigen Getränke (Wein, Bier, Branntwein). Das Kochsalz, dem Körper ganz unentbehrlich, erteilt den Speisen einen pikanten Geschmack, befördert die Absonderung der Verdauungssäfte, die Auflösung der eiweißartigen Stoffe und schwer löslicher Fette und steigert den Eiweißumsatz im Körper; dadurch, daß es dem Blute Wasser entzieht, verursacht es den Durst und fordert zum Trinken auf. Die Gewürze (Zimmet, Muskatnuß, Pfeffer, Senf, Safran, Ingwer, Vanille und wie sie alle heißen) dienen nur als Reizmittel für die Geschmacks- und Verdauungswerkzeuge; in geringen Mengen den Speisen zugesetzt, erhöhen sie deren Schmackhaftigkeit und wirken nicht nachteilig, während sie, in größeren Mengen genossen, eine höchst nachteilige Erregung des Blutlaufes und der Nerventhätigkeit erzeugen. Der Essig hilft zur Auflösung vieler, namentlich der eiweißhaltigen Nahrungsmittel und befördert sonach ihre Verdauung; in größeren Mengen genossen, stört er die Verdauung und ruft dadurch leicht Blutarmut und Bleichsucht hervor. Die fettigen Speisezusätze (Butter und Schmalz, Talg, Speck und fetten Öle) dienen nicht bloß als Nahrungsstoffe, sondern erhöhen auch als Genußmittel den Wohlgeschmack der Speisen und werden aus diesem Grunde in der Küche vielfach verwendet. Was den Nährwert der Fette betrifft, so befördern sie den Fettansatz im Körper und dienen daneben der Wärmebildung, weshalb fette Speisen recht gut für kalte Gegenden und für den Winter passen. Mäßige Mengen von Fett werden leicht verdaut, besonders wenn sie mit Salz, Sardellen oder Gewürzen genossen werden; Sardellenbutter ist deshalb leichter verdaulich, als Butter für sich allein. Wird dagegen Fett in größeren Mengen genossen, so kann die Verdauung erheblich gestört werden, weil dann das Fett im Magen die anderen Nahrungsstoffe überzieht und das Eindringen des Magensaftes in dieselben erschwert. Magenkranke vertragen fette Speisen überhaupt nicht, weil sich die Fette im kranken Magen leicht in Fettsäuren umwandeln und dadurch Aufstoßen, Sodbrennen und Magensäure verursachen. Zucker und Sirupe (d. s. konzentrierte Zuckerlösungen) werden in der Küche zum Versüßen der Speisen und Getränke, wie zum Einmachen der Früchte verwendet. Der Zucker ist aber nicht nur Würze, sondern auch Nahrungsmittel. Gegen einen mäßigen Genuß läßt sich nichts einwenden; in größeren Mengen genossen, verschleimt Zucker den Magen, bewirkt Sodbrennen

und begünstigt die Entwickelung der Zahnfäule. Der übermäßige Genuß von Zucker und Süßigkeiten aller Art befördert überdies die Entstehung von Fettleibigkeit.

Der Kaffee gehört zu den wertvollsten Genußmitteln, weil er bei körperlichen und geistigen Anstrengungen anregend und belebend wirkt, ohne, wie die Spirituosen, Betäubung oder Erschlaffung zu hinterlassen. Der wirksamste Bestandteil desselben ist das Coffeïn, eine eigentümliche, stickstoffhaltige Substanz; daneben finden sich Albumin, Legumin, Zucker, Salze und Gerbsäure, welcher der stark ausgekochte Kaffee seinen herbbitteren Geschmack verdankt. Im Übermaß genossen, bewirkt er starkes Herzklopfen, Aufregung und allerhand Verdauungsstörungen. Der Milchkaffee ist schwerer zu verdauen, als der schwarze, weshalb sich für Magenkranke besser der letztere eignet. Über die besten Kaffeesorten und die beste Kaffeebereitung ist bereits oben S. 477—481 gehandelt. Hier sei nur noch soviel bemerkt, daß hartes (kalkhaltiges) Wasser zur Kaffeebereitung nicht taugt; ein Zusatz von gereinigter Soda (eine Messerspitze auf zwei Tassen Wasser) verbessert den Fehler.

Der chinesische Thee ist wie der Kaffee ein angenehmes Erregungsmittel, dessen wichtigste Bestandteile das Coffeïn (früher Theïn genannt), ein flüchtiges, ätherisches Öl, Eiweißstoff, Gummi, Salze und Gerbsäure sind. Es giebt mehr als 150 Arten von Thee, die wiederum in zwei Hauptkategorieen, in den sogen. grünen und den schwarzen Thee zerfallen; der erstere entsteht durch das Trocknen der gesammelten Theeblätter bei gelinder Wärme, der letztere durch starkes Erhitzen. Einen guten Theeaufguß erhält man, wenn man den Thee (2 bis 5 Gramm auf eine Tasse) in einer irdenen, mit dicht schließendem Deckel versehenen Kanne zunächst mit einigen Eßlöffeln kalten Wassers gut abspült, das letztere sodann wieder wegschüttet und nun einen Eßlöffel kochendes Wasser zugießt, worauf sich die Theeblättchen aufrollen und anziehen; erst hierauf gießt man die ganze Portion des kochenden Wassers zu. Nur auf diese Weise wird das Coffeïn gehörig aufgelöst und auch das ätherische Öl mit ausgezogen. Hartes Wasser eignet sich durchaus nicht zum Theeaufguß; im Notfall muß man sich auch hier mit einem Zusatz von gereinigter Soda behelfen. Bei mäßigem Genuß ist der Thee als ein gesundes, das Nervensystem wohlthätig anregendes Getränk zu bezeichnen; wird er dagegen im Übermaß getrunken, so stellen sich starkes Herzklopfen, Blutwallungen und Schlaflosigkeit ein.

Schokolade und Kakao, aus den gerösteten und feinpulverisierten Kakaobohnen durch Zusatz von Zucker und Gewürzen bereitet, bestehen hauptsächlich aus Theobromin (2 Proz.), einem dem Coffeïn ähnlichen, erregenden Stoff, aus Fett, der sogen. Kakaobutter (40 bis

50 Proz.), aus Eiweiß (14 bis 18 Proz.), Stärke (18 bis 20 Proz.), Zucker, Dextrin, Cellulose und Gerbstoff. Infolge ihrer Zusammensetzung ist die Schokolade nicht nur ein sehr nahrhaftes, sondern auch durch ihren Theobromingehalt ein angenehm erregendes Getränk, welches auch im allgemeinen leicht verdaut wird. Magenkranken ist wegen des geringeren Fettgehaltes mehr der entölte Kakao zu empfehlen. Die beste Zubereitung ist die, daß die Schokolade in kaltes Wasser eingelegt, darauf langsam erwärmt und eine gute halbe Stunde lang unter fleißigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel gekocht wird. Man rechnet auf eine mittlere Tasse 20 Gramm Schokolade.

Die spirituösen oder geistigen Getränke sind erregende Genußmittel, die, mit Maß und Vorsicht genossen, durch Reizung der Magen- und Darmschleimhaut die Verdauung befördern, die Herzthätigkeit steigern und ein erhöhtes Wärme- und Kraftgefühl erzeugen, bei gewohnheitsmäßigem Mißbrauch aber die Gesundheit untergraben und mehr oder minder schweres Siechtum zur Folge haben. Am schädlichsten wirken in dieser Beziehung die Branntweine, weniger die Weine, am unschädlichsten sind verhältnismäßig die Biere; der ihnen allen gemeinsame Bestandteil ist der Weingeist oder Alkohol, welcher durch geistige Gährung aus Zucker oder Stärkemehl gewonnen wird. Der Branntwein enthält 30 bis 50, der Wein 6 bis 20, das Bier 2 bis 8 Proz. Alkohol; das Bier enthält übrigens auch gewisse Nährstoffe, weshalb starke Biertrinker gewöhnlich fett werden. Im höheren Lebensalter, sowie in der Genesung von schweren Krankheiten ist mäßiger Genuß von Wein oder Bier, als den Stoffwechsel anregend, empfehlenswert.

Die Menge der Nahrungsstoffe, die wir genießen müssen, um uns gesund zu erhalten, ist zwar nach Lebensalter, Geschlecht, Klima, Lebensweise und Beschäftigung sehr verschieden, aber trotzdem ist es der Wissenschaft mit Hülfe eingehender Untersuchungen gelungen, gewisse Mittelwerte anzugeben, nach denen der tägliche Nahrungsbedarf des einzelnen annähernd berechnet werden kann. Danach bedarf ein erwachsener, kräftiger Mann bei mittlerer Anstrengung täglich 118 Gramm Eiweiß, 56 Gramm Fett, 500 Gramm Kohlenhydrate (Stärkemehl oder Zucker), 25 Gramm Kochsalz und 2500 Gramm Wasser; bei größerer Arbeitsleistung soll etwas mehr Eiweiß (bis zu 150 Gramm) und reichlicher Fett (bis zu 200 Gramm) gegeben werden. Frauen, Kinder und alte Leute haben ein entsprechend geringeres Nahrungsbedürfnis. Um jede Hausfrau und Köchin in den Stand zu setzen, sich selbst hiernach annähernd zu berechnen, ob eine Kost für einen gegebenen Fall Eiweißstoffe, Fette und Kohlenhydrate in einem richtigen Verhältnis enthält, möge die folgende

kleine Tabelle über die chemische Zusammensetzung der wichtigsten Nahrungsmittel hier Platz finden.

In 100 Gramm sind enthalten:

Nahrungsmittel.	Wasser. Gramm.	Eiweiß. Gramm.	Fett. Gramm.	Kohlen-hydrate (Stärkemehl, Zucker). Gramm.
Rindfleisch	75,9	21,9	0,9	—
Kalbfleisch	78,0	15,3	1,3	—
Schweinefleisch	64,0	14,0	17,0	—
Hering, gesalzen	48,9	17,5	12,7	—
Stockfisch	47,0	31,5	0,4	—
Hühnerei	74,5	14,0	10,5	—
Milch	87,1	4,1	3,9	4,2
Butter	7,0	0,9	92,1	—
Käse (magerer)	40,0	43,0	7,0	—
Roggenmehl	14,0	11,0	—	71,9
Gerste (Graupen)	12,5	10,0	—	73,5
Reis	13,5	7,5	—	78,1
Erbsen	14,3	22,5	—	58,2
Linsen	14,5	26,0	—	55,0
Schwarzbrot	46,3	8,3	—	44,2
Weißbrot (Semmel)	28,6	9,6	—	60,1
Kartoffeln	75,0	2,0	—	21,8
Möhren	85,0	1,5	—	12,3
Schneidebohnen	91,0	2,0	—	6,2
Weißkraut	90,0	1,5	—	7,1
Kohlrabi	87,0	1,3	—	9,5
Äpfel, frisch	84,5	0,3	—	14,9

Alphabetisches Register.

Die Zahlen zeigen die Seite an, auf welcher die hier angegebenen Speisen zu finden sind.

A.

D.

E.

G.

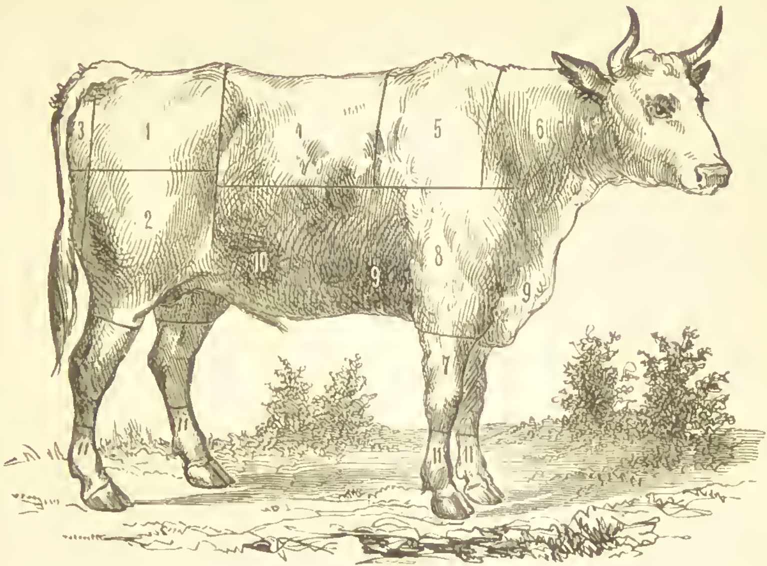
H.

J.

N.



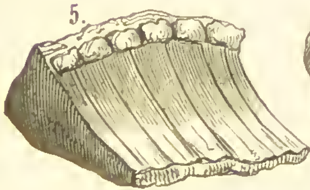
Pierersche Hofbuchdruckerei. Stephan Geibel & Co. in Altenburg.



4a.



5.



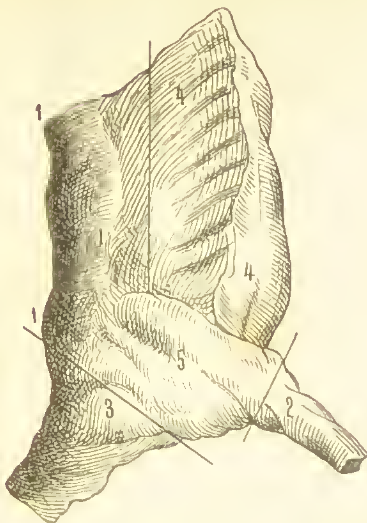


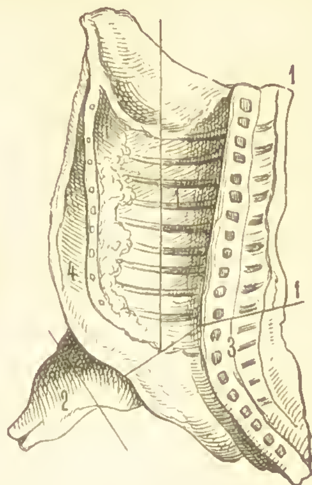


Teilung eines Rindes.

Benennung.

1) Das Schwanzstück.
2) Das untere Schwanzstück.
3) Die Ecke des Schwanzstückes.
4) Der Rinderbraten oder Engl. Braten.
4a) Das Filet oder der Lendenbraten, liegt innerhalb der Rippen, dicht am Rückgrat.
   a) Der Kopf des Filets.
   b) Das beste Stück.
   c) Die Spitze.
5) Das Rippenstück.
6) Der Kamm.
7) Die Hessen.
8) Das Blatt.
9) Die Brust.
10) Die Dünnungen.
11) Die Füße.
12) Der nach Innen liegende Teil der Keule, genannt Oberschale.



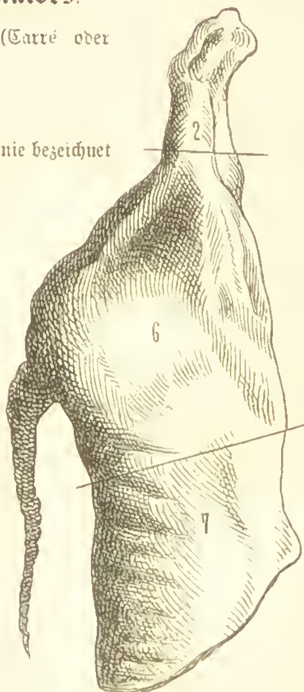


Zerteilung eines Kalbes.

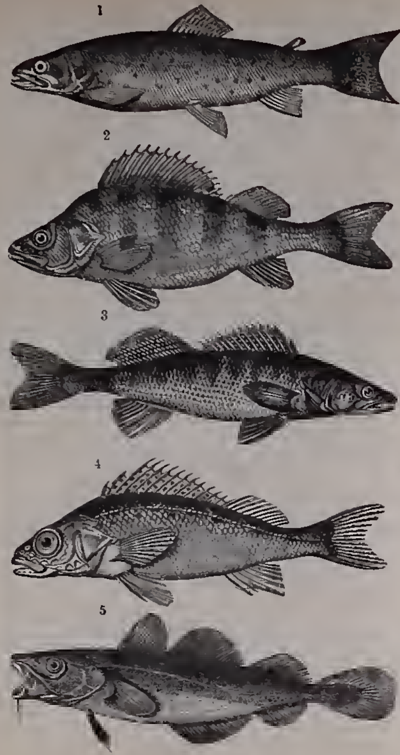
Benennung.

1) Der Rücken des Kalbes (Carré oder Koteletts).
2) Die Hesse.
3) Der Hals.
4) Die Brust.
5) Das Blatt.
6) Die Keule; die punktierte Linie bezeichnet die Nuß.
7) Das Nierenstück.



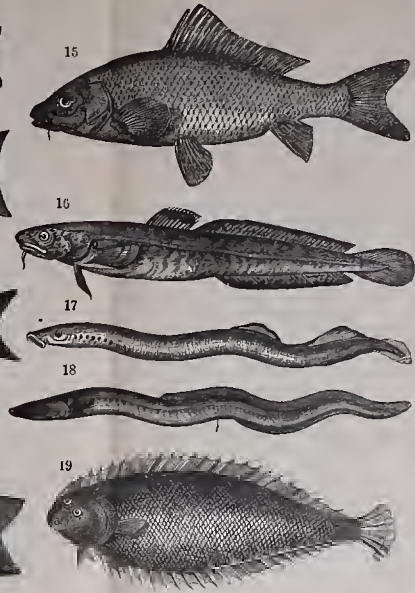


Tab. III.





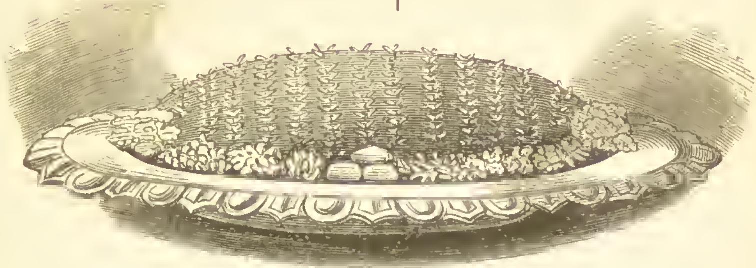




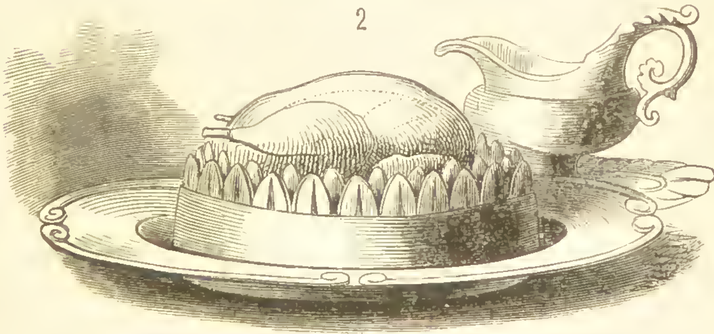
1) Forelle.
2) Barsch (Bars).
3) Zander.
4) Kaulbarsch.
5) Kabeljau.
6) Steinbutte.
7) Hakenlachs.
8) Rheinlachs.
9) Karausche.
10) Hecht.
11) Silberlachs.
12) Muräne.
13) Schleie.
14) Wels.
15) Karpfen.
16) Quappe (Trüsche, Aalraupe).
17) Neunauge.
18) Aal.
19) Seezunge.

Tab. IV.

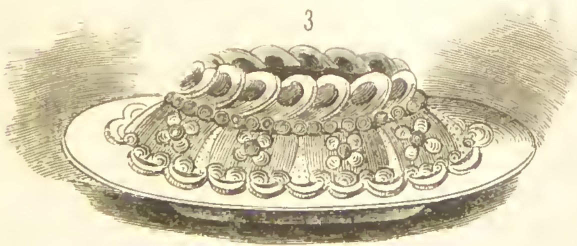
1



2



3



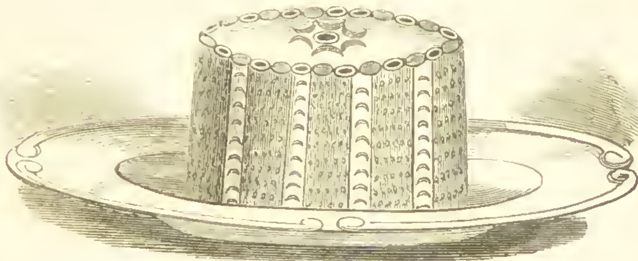
1) Rinderfilet à la jardinière.
2) Kapaun in einem Reisrand.
3) Gratin von Kalbsmilch.

Tab. V.

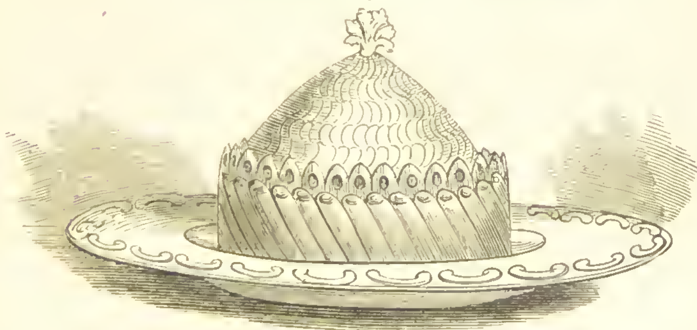
1



2

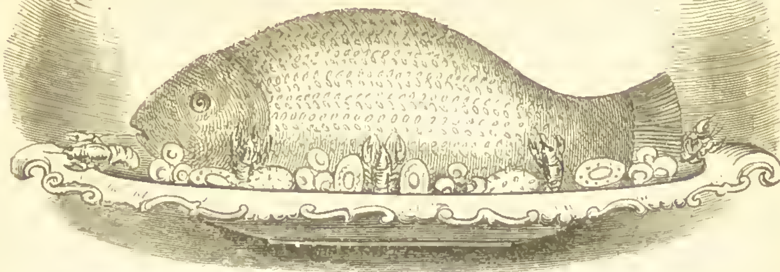


3



1) Epigramm von Hühnern.
2) Granate von Hühnern.
3) Mayonnaise von Hühnern.

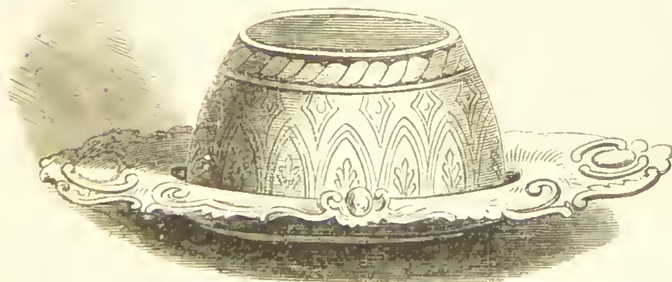
1



2

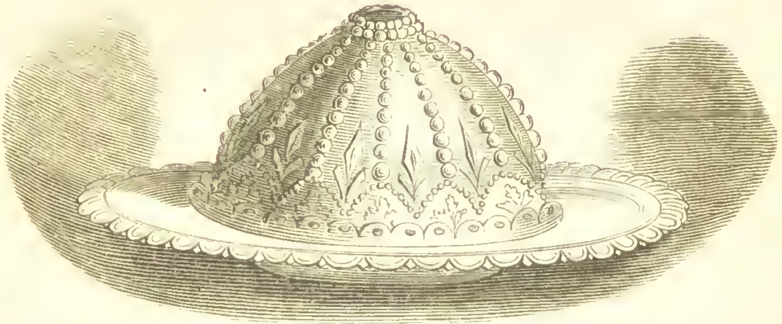


3

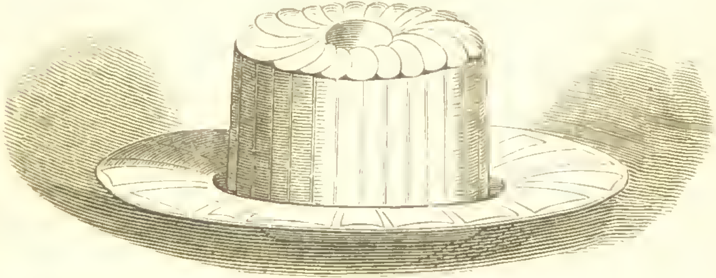


1) Gespickter Karpfen.
2) Kalte Pastete.
3) Reis-Kasserolle.

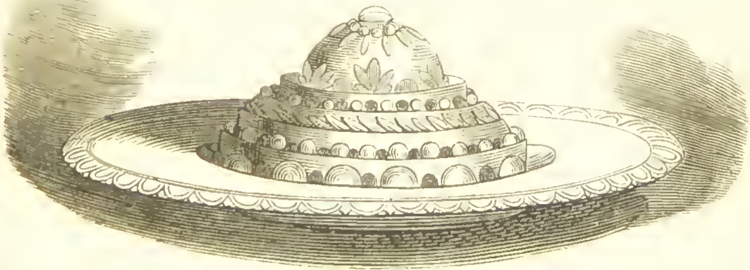
1



2



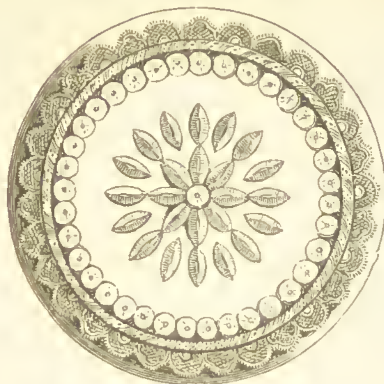
3



1) Mehlspeise à la Dauphin.
2) Charlotte von Äpfeln.
3) Reis à la Malte.

Tab. VIII.

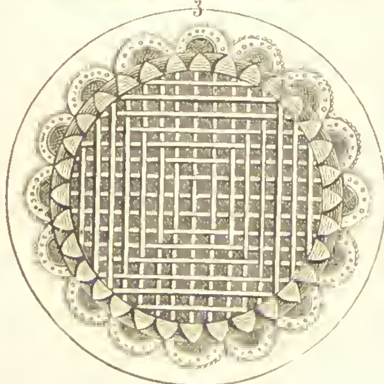
1



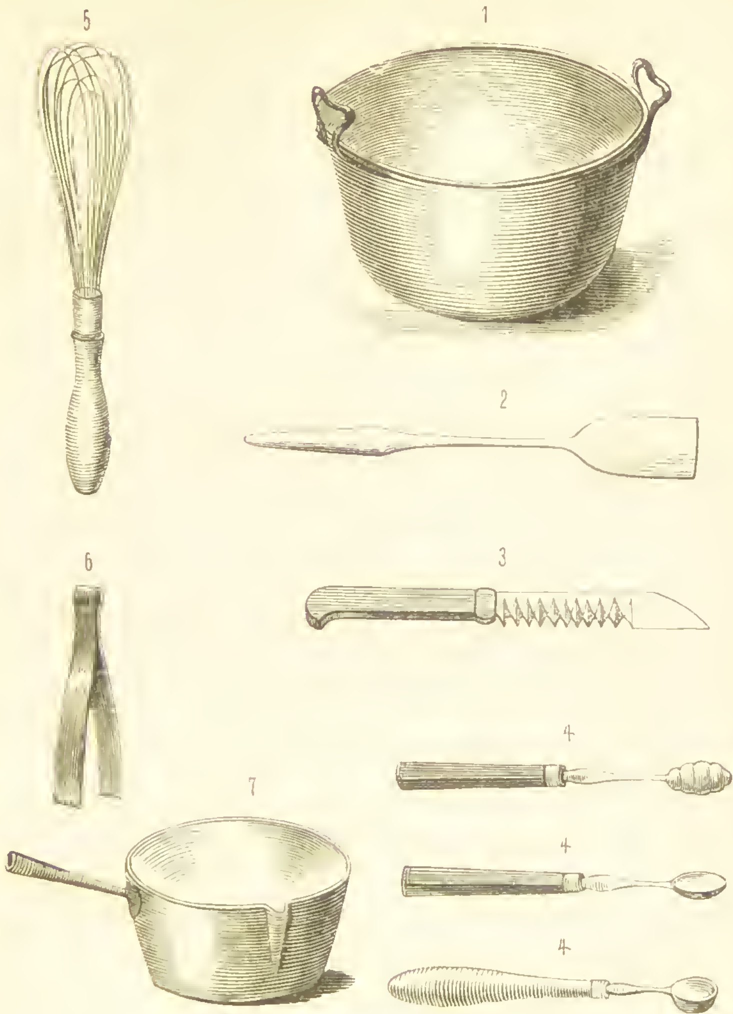
2



3



1) Apfelsinen-Torte.
2) Wiener Torte.
3) Linzer Torte.



Einige Küchengeräte.

1) Kupfernes Gefäß zum Früchte-Einmachen und zum Schneeschlagen.
2) Dampfnudelschaufel.
3) Chartreuse-Messer.
4) Gemüse-Bohrer.
5) Besen von Draht zum Schneeschlagen.
6) Kneipeisen.
7) Zucker-Kasserolle.